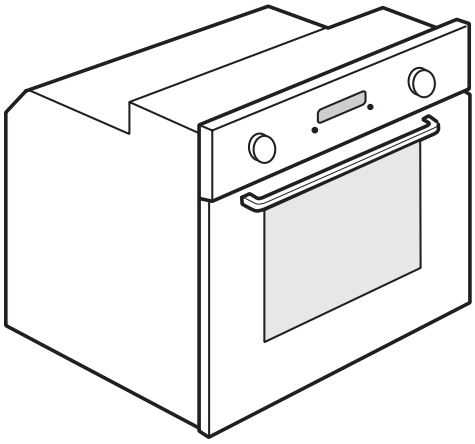
(Apply the label from warranty here)

SERVICE 0000 000 00000



DE **Benutzer- und Wartungshandbuch**

GB **User and maintenance manual**

FR **Manuel d'utilisation et d'entretien**

NL **Handleiding voor gebruik en onderhoud**

ES **Manual del Usuario y de Mantenimiento**

IT **Manuale d'uso e manutenzione**

PL **Instrukcja obsługi i konserwacji**

CZ **Návod k použití a údržbě**

SK **Návod na používanie a údržbu**

HU **Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

BG **Ръководство за потребителя и поддържка**

RO **Manual de utilizare şi întreţinere**

SL **Navodila za uporabo in vzdrževanje**

HR **Priručnik za uporabu i održavanje**

SR **Uputstvo za upotrebu i održavanje**

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ABSOLUT PRIORITÄR

Diese Anweisungen sowie das Gerät verfügen über wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und andere Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

**⚠ GEFAHR** — **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

**⚠ WARNUNG** — **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- nicht am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

## Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

## INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

### VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (der Kabeltyp steht auf dem Anschlussschild) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

### KOPPLUNG VON KOCHFELD UND BACKOFEN

**WICHTIG:** Schließen Sie das Gerät erst nach Beendigung des Anschlusses von Backofen und Kochfeld ans Netz an. Vor dem Anschluss des Gerätes an das Netz prüfen, ob das Modell des Kochfeldes in der Produktbeschreibung unter den möglichen Kombinationen Backofen/Kochfeld aufgeführt ist. Schieben Sie die Verbindungsstecker des Kochfeldes wie in der Einbauanleitung gezeigt in die Backofenbuchsen. Achten Sie auf die Übereinstimmung der Farben und Anschlussplätze. Drücken Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen und vergewissern Sie sich, dass die Zunge einrastet. Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube ⏚ vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter der Erdungsschraube wieder fest an.

**WICHTIG:** falls die Kochfeldstecker in Form und Farbe nicht mit den Buchsen des Backofens kompatibel sind, fordern Sie bitte den Adaptersatz (Art.-Nr. AMC 873) bei unserem Kundendienst an.

### ALLGEMEINE HINWEISE

#### Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf; lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

#### Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den warmen Backofeninnenraum; dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer an der Emaillebeschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

### Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

### Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

### Energieeinsparung

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

## STÖRUNGSSUCHE

**Das Gerät funktioniert nicht:**

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

**Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:**

- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion").

**Die Elektronikuhr funktioniert nicht:**

- Zeigt das Display ein „F" und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F" folgt.

## KUNDENDIENST

**Bevor Sie den Kundendienst rufen:**

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

**Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.**
Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

## REINIGUNG

**⚠ WARNUNG**

- **Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät vom Netz.**

**Außenoberflächen**

**WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, es sofort mit einem feuchten Tuch reinigen.**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Wenn die Vorderseite sehr stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

**Geräteinnenraum**

**WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.**

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

**ANMERKUNG: während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Reiben Sie die Innentür des Backofens nach dem Abkühlen mit einem Tuch oder Schwamm trocken.**

**Zubehör:**

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

**Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):**

**WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.**

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

## PFLEGE

**⚠ WARNUNG**

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät vom Netz.**

**AUSBAU DER TÜR**

**Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:**

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

**Einsetzen der Tür**

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

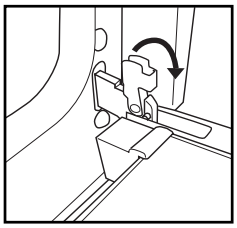


Abb. 1

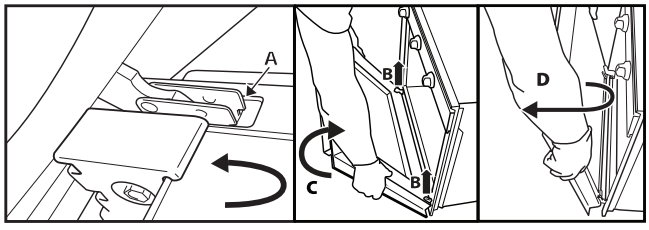



Abb. 2

**ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)**

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

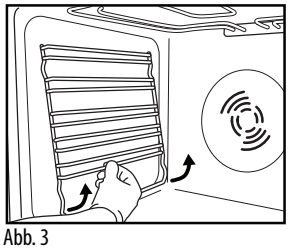


Abb. 3

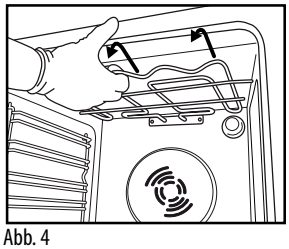


Abb. 4

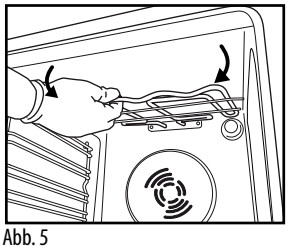


Abb. 5

## AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

**Um die Glühbirne der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln** (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf (Abb. 7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

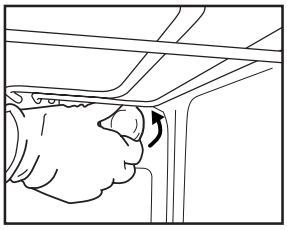


Abb. 6

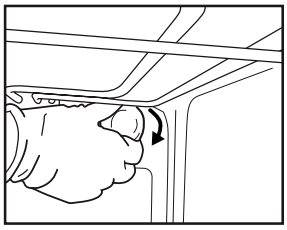


Abb. 7

**ANMERKUNG:**

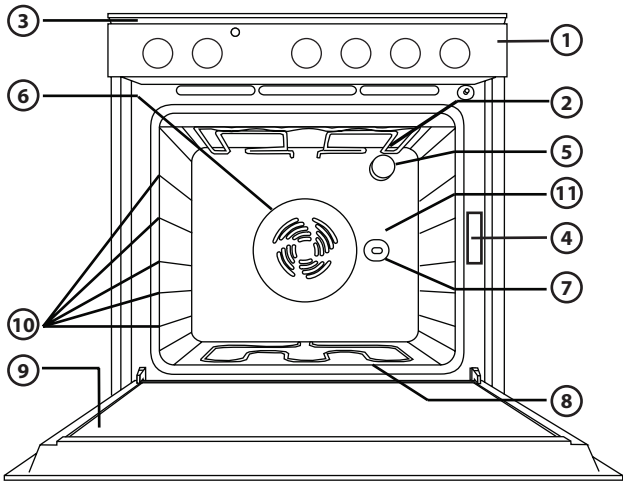
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V, Typ E-14, T300°C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

**WICHTIG:**

- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

# BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

**FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION**




1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unterer Heizwiderstand (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

**ANMERKUNG:**

- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

## PASSENDES ZUBEHÖR

**(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)**

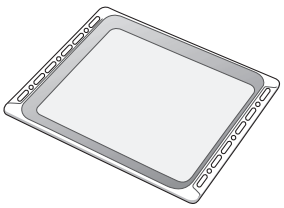


Abb. 1

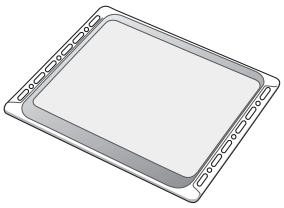


Abb. 2

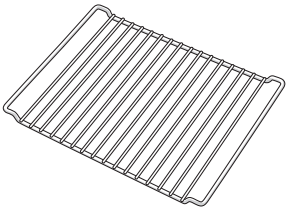


Abb. 3

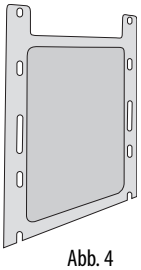


Abb. 4

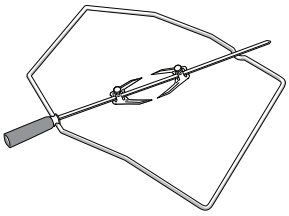


Abb. 5

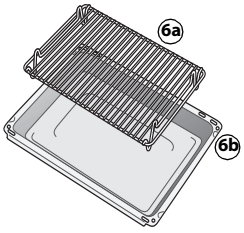



Abb. 6

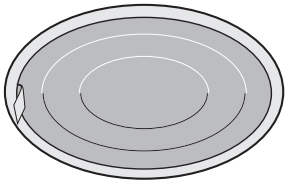


Abb. 7

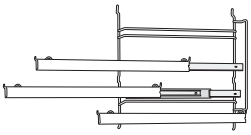


Abb. 8

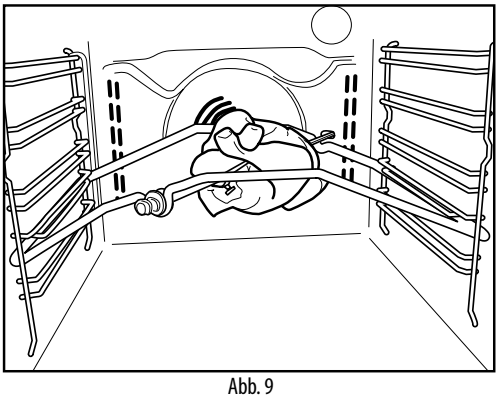


Abb. 9

### Fettpfanne (Abb. 1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

### Kuchenblech (Abb. 2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

### Rost (Abb. 3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

### Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

### Drehspieß (Abb. 5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie in Abb. 9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen".

### Grillpfannensatz (Abb. 6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

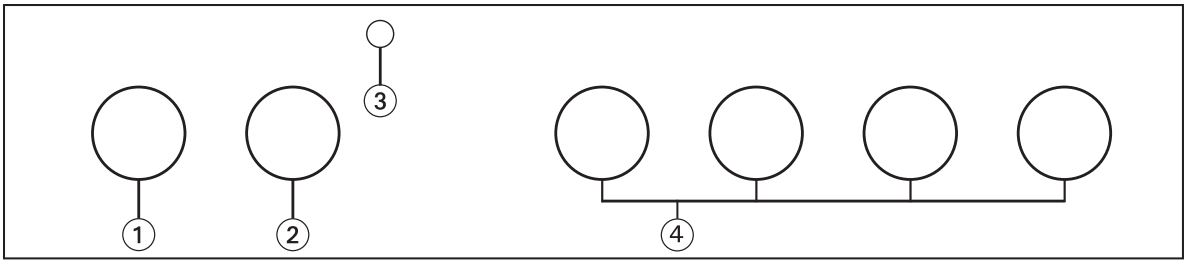
### Fettfilter (Abb. 7)

**Nur** für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

### Backauszug (Abb. 8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.

**BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS**

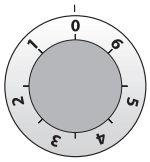



1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Thermostat-Bedienknopf
3. Rote Thermostat-Kontrollleuchte
4. Bedienknöpfe des Kochfelds

**INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS**

Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „0".

**BENUTZUNG DES KOCHFELDES**




Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 (von 0-6 einstellbare) Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird.
Betrieb der Kochplatten:

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

**WICHTIG:**

- Wenn Sie die Kochzonen das erste Mal benutzen, drehen Sie die Bedienknöpfe auf die Stellung 6. Lassen Sie die Kochzonen etwa 3 Minuten lang zum Ausdünsten von Gerüchen eingeschaltet und stellen Sie auf jede Platte einen halb mit Wasser gefüllten Topf von geeignetem Durchmesser.
- Benutzen Sie die Platten nicht ohne Töpfe.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem „Sandwichboden", das für Elektrokochfelder geeignet ist.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte gleich oder geringfügig größer als der der Kochplatte.

## TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

| BETRIEBSART | | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|
| 0 | **AUSSCHALTEN** | - |
| | **LAMPE** | Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung. |
| | **UNTERHITZE** | Diese Funktion kann am Ende der Backzeit von gefüllten Kuchen oder zum Eindicken von Suppen verwendet werden. Nutzen Sie diese Funktion während der letzten 10-15 Minuten der Garzeit. |
| | **OBER- UND UNTERHITZE** | Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite oder dritte Einschubebene. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Tiefkühlfertigkost; Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung. |
| | **OBERHITZE** | Zum Überbräunen von Speisen. Nutzen Sie diese Funktion während der letzten 10-15 Minuten der Garzeit. |

## GARTABELLE

| Rezept | Betriebsart | Vorheizen | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zeit (Min.) | Zubehör |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hefekuchen** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rost + Kuchenform |
| **Plätzchen, Törtchen** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Kuchenblech |
| **Beignets** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Kuchenblech |
| **Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Kuchenblech |
| **Baiser** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Kuchenblech |
| **Lamm, Kalb, Rind, Schwein** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Fettpfanne oder Rost + Auflaufform |
| **Hähnchen, Kaninchen, Ente** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Fettpfanne oder Rost + Auflaufform |
| **Puter, Gans** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Fettpfanne oder Rost + Auflaufform |
| **Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Fettpfanne oder Rost + Auflaufform |
| **Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rost + Auflaufform |
| **Brot, Fladenbrot** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Fettpfanne oder Backblech |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Fettpfanne oder Backblech |

**ANMERKUNG:** die Garzeiten und -temperaturen beziehen sich auf etwa 4 Portionen.

## HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

# So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen wie in der Gartabelle angegeben. Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie Speisen mit hohem Wassergehalt garen.

### Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden) lassen sich mehrere verschiedene Speisen: (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

### Kuchen

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden). Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

### Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

### Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

### Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

### Funktion „Aufgehen“ (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

**⚠ DANGER** **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

**⚠ WARNING** **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

## Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

# INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

## PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

## ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (cable type indicated on the connection label) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

## INTERCONNECTING HOB AND OVEN

**IMPORTANT:** do not connect the oven to the power supply before you have finished connecting the oven and hob. Before connecting the oven to the power supply, be sure that the hob is among the ones listed in the hob/oven pairing product sheet provided. Connect the hob connectors to the oven connectors as shown in the Installation Instruction, be sure that you match the colours and that the connector slots are aligned. Insert the connectors and push them in until they click into place. Unscrew the nut of the ground screw ⏚ located on the top covering of the oven and insert the yellow/green earth wire, leaving the washer in place. Firmly retighten the nut of the ground screw.

**IMPORTANT:** if the hob terminals do not match the connection and colours of the sockets on the oven, require the adapter kit, code AMC 873, available from After Sales Service.

## GENERAL RECOMMENDATIONS

### Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

### During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

# SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

# DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

**The oven does not work:**

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

**The door will not open:**

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

**The electronic programmer does not work:**

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

## AFTER-SALES SERVICE

**Before calling the After-Sales Service:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

**If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.**

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

## CLEANING

**⚠ WARNING**

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

**Oven exterior**

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.**

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

**Oven interior**

**IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.**

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

**N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.**

**Accessories:**

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

**Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):**

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.**

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

## MAINTENANCE

**⚠ WARNING**

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect power before servicing.**

### REMOVING THE DOOR

#### To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

#### To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

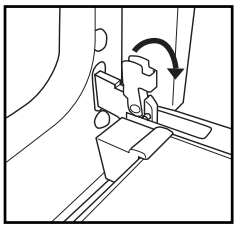


Fig. 1

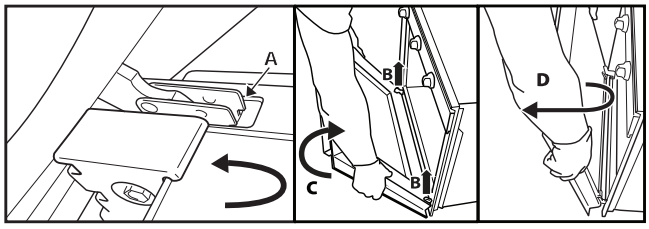



Fig. 2

### MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

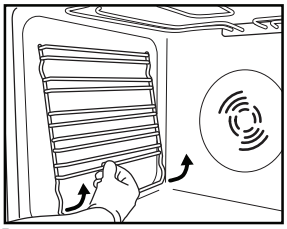


Fig. 3

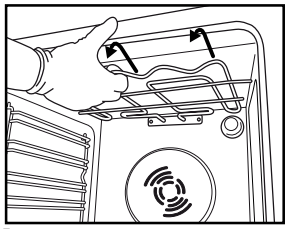


Fig. 4

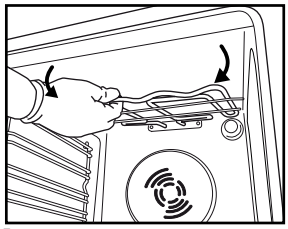


Fig. 5

## REPLACING THE OVEN LAMP

**To replace the rear lamp** (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

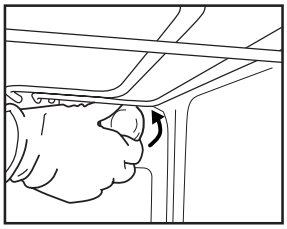


Fig. 6

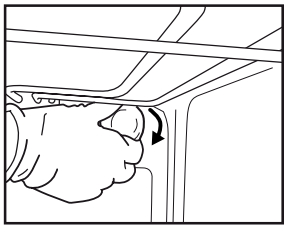


Fig. 7

**N.B.:**

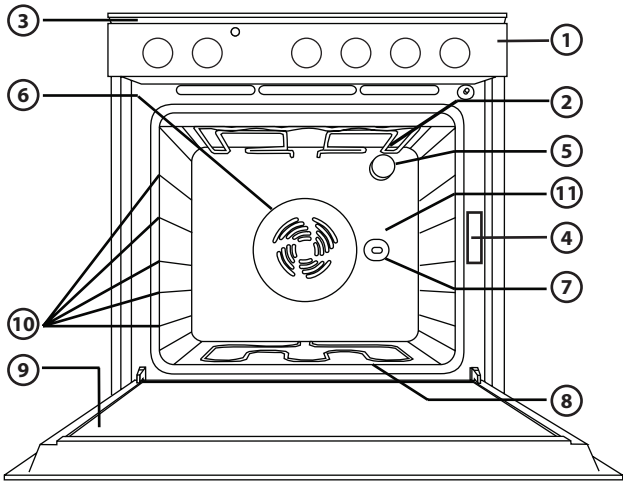
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

**IMPORTANT:**

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

# INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

**FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION**




1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

**N.B.:**

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

**COMPATIBLE ACCESSORIES**

**(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)**

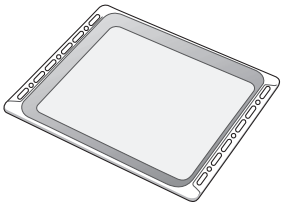


Fig. 1

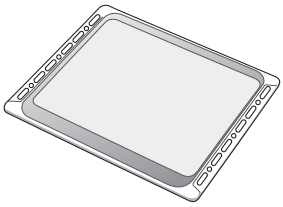


Fig. 2

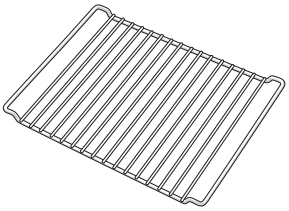


Fig. 3

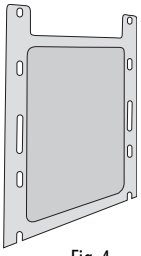


Fig. 4

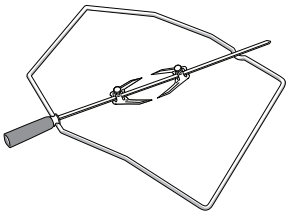


Fig. 5

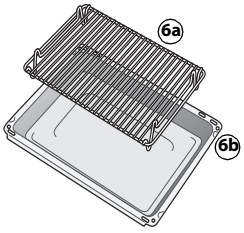



Fig. 6

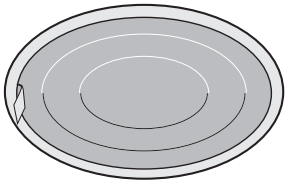


Fig. 7

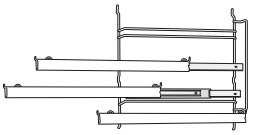


Fig. 8

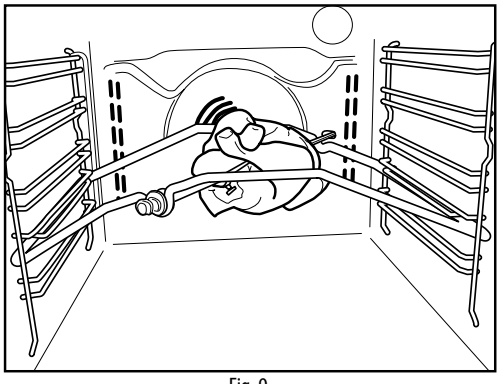


Fig. 9

**Drip-tray (Fig. 1)**

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

**Baking tray (Fig. 2)**

For baking biscuits, cakes and pizzas.

**Wire shelf (Fig. 3)**

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

**Catalytic side panels (Fig. 4)**

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

**Turnspit (Fig. 5)**

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

**Grill Pan Set (Fig. 6)**

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

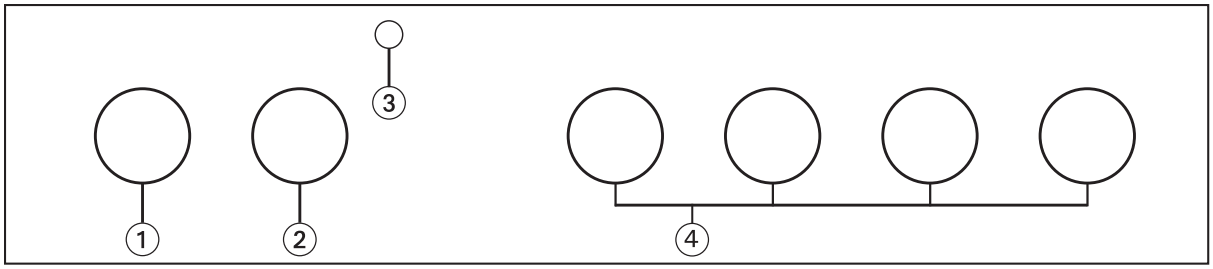
**Grease filter (Fig. 7)**

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

**Sliding shelves (Fig. 8)**

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**

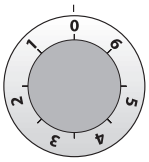



1. Function selector knob
2. Thermostat knob
3. Red thermostat led
4. Hob control knobs

**SWITCHING ON THE OVEN**

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to "0".

**HOW TO USE THE HOB**




The oven control panel features 4 adjustable knobs (from 0 to 6) that control hob operation.
To turn on the electric hotplates:

- Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting (see the instructions supplied with the hob).

**IMPORTANT:**

- When using the hotplates for the first time, set the knobs to 6 and allow them to operate for approx. 3 minutes in order to eliminate odours, placing a pot with an appropriate diameter and half full of water on each.
- Do not leave the hot plates turned on when they are empty.
- Use pots and pans specifically designed for electric hobs, particularly those with multiple layer flat-bottoms.
- Use pans whose bottom diameter is equal to that of the hotplates, or slightly larger.

## FUNCTION DESCRIPTION TABLE

| FUNCTION | | DESCRIPTION |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **LAMP** | To switch on the oven light. |
| | **BOTTOM** | This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking. |
| | **CONVENTIONAL** | Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging. |
| | **UPPER** | Use this function for the last 10/15 minutes of cooking to brown the surface of food. |

## COOKING TABLE

| Recipe | Function | Preheating | Shelf (from bottom) | Temperature (°C) | Time (min) | Accessories |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Leavened cakes** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Wire shelf + cake tin |
| **Biscuits/Tartlets** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Baking tray |
| **Choux buns** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Baking tray |
| **Vols-au-vent / Puff pastry crackers** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Baking tray |
| **Meringues** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Baking tray |
| **Lamb / Veal / Beef / Pork** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Drip tray or wire shelf + pyrex dish |
| **Chicken / Rabbit / Duck** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Drip tray or wire shelf + pyrex dish |
| **Turkey / Goose** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Drip tray or wire shelf + pyrex dish |
| **Baked fish / en papillote (fillet, whole)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Drip tray or wire shelf + pyrex dish |
| **Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Wire shelf + pyrex dish |
| **Bread / Focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Drip tray or baking tray |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Drip tray or baking tray |

**N.B.:** cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

## RECOMMENDED USE AND TIPS

# How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

### Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

### Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

### Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

### Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

### Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

### Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

**⚠ DANGER** — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**

**⚠ AVERTISSEMENT** — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute intervention sur celui-ci.
- Les travaux d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux réglementations locales en matière de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débranchez l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer une pièce, par exemple. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Portez des gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four : ces produits risqueraient de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

## Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

## INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

### PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Découpez le meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du cordon d'alimentation (du type indiqué sur l'étiquette de connexion) doit être confié à un électricien professionnel. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

### CONNEXION ENTRE LA TABLE DE CUISSON ET LE FOUR

**REMARQUE IMPORTANTE :** ne branchez pas le four sur le secteur tant que l'installation électrique du four et de la table de cuisson n'est pas terminée. Avant de brancher le four sur le secteur, assurez-vous que la table de cuisson figure parmi les appareils listés dans la fiche produit des tables de cuisson/fours pouvant être combinés. Branchez les connecteurs de la table de cuisson aux connecteurs du four comme indiqué dans la Notice d'installation, en en veillant à bien aligner les guides et à faire correspondre les couleurs. Brancher les connecteurs en les poussant jusqu'au déclic. Dévissez l'écrou de la vis de terre ⏚ située sur la partie supérieure du four et introduisez le fil de terre jaune/vert en laissant la rondelle en place. Resserez l'écrou sur la vis de terre.

**REMARQUE IMPORTANTE :** si le code de connexion et de couleur des bornes de la table de cuisson ne correspondent pas à celui du four, demandez le kit d'adaptation code AMC 873, disponible auprès de votre Service Après-vente.

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

#### Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires ;
- retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et de la graisse de protection.

#### Pendant l'utilisation :

- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four pour ne pas risquer de l'endommager ;
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four ;
- Ne couvrez pas l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium ;
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers voisins ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four ;
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

### Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.
- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**Le four ne marche pas**

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

**La porte est bloquée :**

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **Remarque importante :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

**Le programmateur électronique ne fonctionne pas :**

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

## SERVICE APRÈS-VENTE

**Avant de faire appel au Service Après-vente :**

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

**Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.**

Veuillez fournir :

- une brève description de l'anomalie ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

## NETTOYAGE

**⚠ ATTENTION**

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

**Extérieur du four**

**REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.**

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

**Enceinte du four**

**REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.**

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

**REMARQUE : au cours des cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et le long du joint. Attendez que le four refroidisse puis essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.**

**Accessoires :**

- Faites tremper les accessoires dans du produit à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

**Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :**

**REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.**

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

## ENTRETIEN

**⚠ ATTENTION**

- **Munissez-vous de gants de protection.**
- **Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

**DÉMONTAGE DE LA PORTE**

**Pour démonter la porte :**

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

**Pour remettre la porte en place :**

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

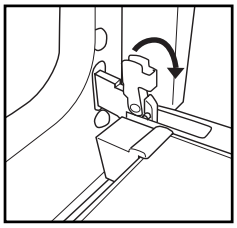


Fig. 1

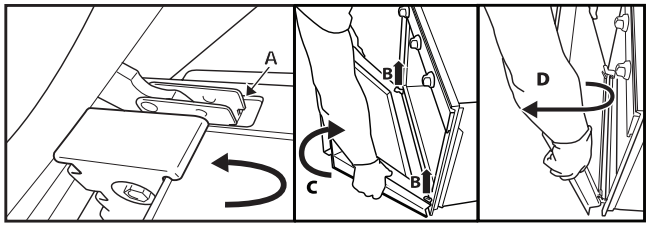



Fig. 2

**DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)**

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

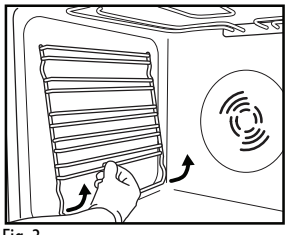


Fig. 3

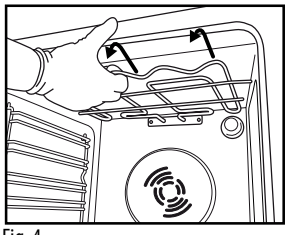


Fig. 4

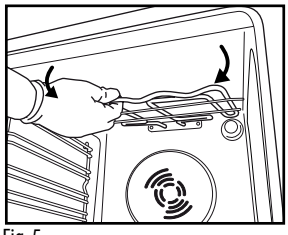


Fig. 5

## REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

**Pour remplacer l'ampoule arrière** (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

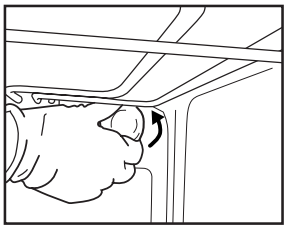


Fig. 6

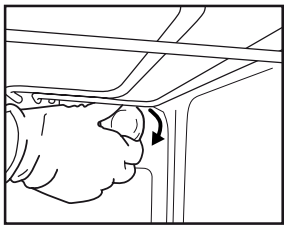


Fig. 7

**REMARQUE :**

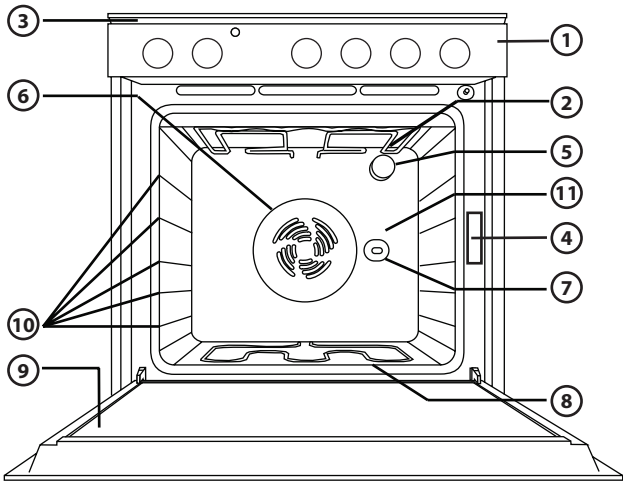
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

**REMARQUE IMPORTANTE :**

- **mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.**

# MODE D'EMPLOI DU FOUR

**POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION**




1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi

**REMARQUE :**

- À la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

**ACCESSOIRES COMPATIBLES**

**(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)**

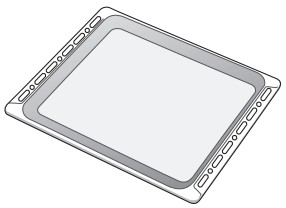


Fig. 1

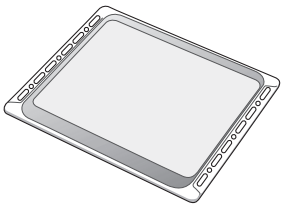


Fig. 2

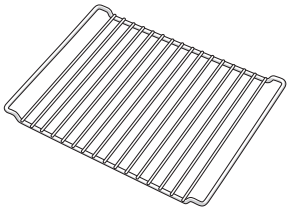


Fig. 3

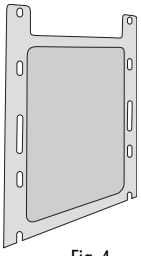


Fig. 4

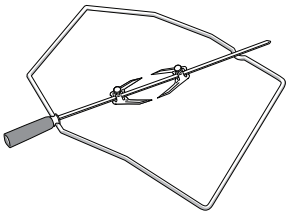


Fig. 5

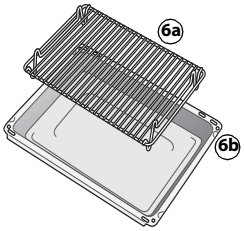



Fig. 6

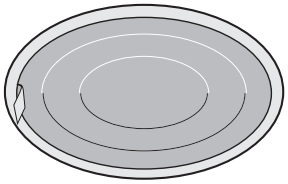


Fig. 7

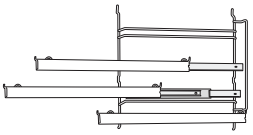


Fig. 8

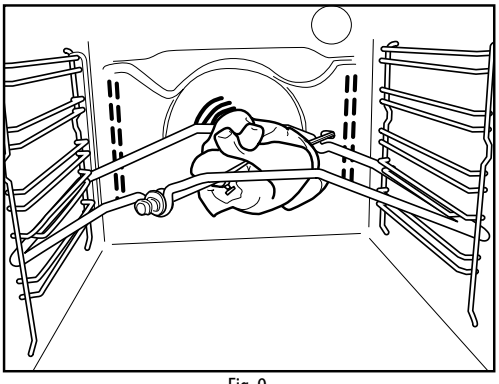


Fig. 9

**Lèchefrite (Fig. 1)**

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

**Plaque à pâtisserie (Fig. 2)**

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

**Grille (Fig. 3)**

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être introduit soit vers le haut, soit vers le bas.

**Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)**

Ces panneaux ont une revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir NETTOYAGE).

**Tournebroche (Fig. 5)**

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur Fig. 9. Vérifiez également « Conseils etsuggestions d'utilisation ».

**Kit pour gril (Fig. 6)**

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisée avec la fonction Gril.

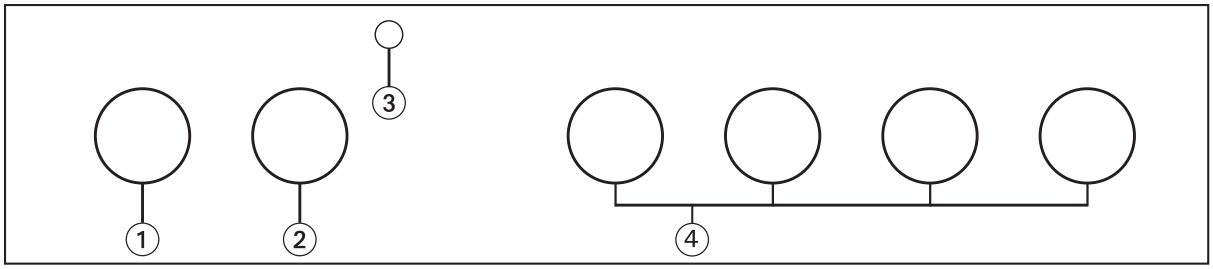
**Filtre à graisses (Fig. 7)**

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas être utilisé avec la fonction Ventilateur.

**Grilles coulissantes (Fig. 8)**

Elles permettent aux grilles et aux lèchefrites de sortir à moitié pendant la cuisson. Elle s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE**

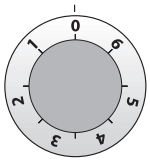



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton de thermostat
3. Voyant rouge du thermostat
4. Boutons de commande de la table de cuisson

**FONCTIONNEMENT DU FOUR**

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position « 0 ».

**MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON**




Le bandeau de commandes du four est doté de 4 boutons de réglage (de 0 à 6) qui contrôlent le fonctionnement des plaques électriques.
Pour faire fonctionner les plaques électriques :

- tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

**REMARQUE IMPORTANTE :**

- À la première utilisation des plaques, tournez leurs boutons sur 6 et laissez-les fonctionner pendant environ 3 minutes afin d'éliminer les odeurs en posant, sur chacune d'entre elles, une casserole de diamètre appropriée à demi remplie d'eau.
- Ne faites pas fonctionner les plaques sans rien dessus.
- Il est conseillé d'utiliser des ustensiles avec une base plate et épaisse, spécifiques pour les plaques électriques.
- Le diamètre de la base de la casserole doit être le même ou légèrement supérieur à celui de la plaque électrique.

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

| FONCTION | | DESCRIPTION |
|---|---|---|
| 0 | **EXTINCTION** | - |
| | **LAMPE** | Pour allumer l'éclairage du four. |
| | **SOLE** | La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson. |
| | **CONVECTION NATURELLE** | Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage. |
| | **UPPER (VOÛTE)** | Pour dorer le dessus des aliments. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson. |

## TABLEAU DE CUISSON

| Recette | Fonction | Préchauffage | Gradin (en partant du bas) | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gâteaux levés** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Grille + moule à gâteau |
| **Biscuits/Tartelettes** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Plaque à pâtisserie |
| **Choux ronds** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Plaque à pâtisserie |
| **Vol-au-vent/Feuilletés** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Plaque à pâtisserie |
| **Meringues** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Plaque à pâtisserie |
| **Agneau/Veau/Bœuf/Porc** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Lèchefrite ou grille + plat en pyrex |
| **Poulet/Lapin/Canard** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Lèchefrite ou grille + plat en pyrex |
| **Dinde/Oie** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Lèchefrite ou grille + plat en pyrex |
| **Poisson au four/en papillote (filet, entier)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Lèchefrite ou grille + plat en pyrex |
| **Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Grille + plat en pyrex |
| **Pain/Fougasse** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Lèchefrite ou plaque à pâtisserie |
| **Pizzas** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Lèchefrite ou plaque à pâtisserie |

**REMARQUE :** les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

## CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

# Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire utilisé. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, sélectionnez des valeurs plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

### Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laisser la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

### Gâteaux

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction statique sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

### Viande

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

### Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

### Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

### Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

## UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

**⚠ GEVAAR** **Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.**

**⚠ WAARSCHUWING** **Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet als u op blote voeten loopt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en in de gaten gehouden worden, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig op het eind van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het kan exploderen en het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

## Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of hergebruikt kan worden. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

## INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

### GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervanging van de voedingskabel (kabeltype is vermeld op de verbindingskabel) mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

### KOOKPLAAT EN OVEN ONDERLING AANSLUITEN

**BELANGRIJK:** sluit de oven niet aan op het voedingsnet voordat de oven en de kookplaat onderling aangesloten zijn. Voordat u de oven aansluit op het elektriciteitsnet, moet u controleren of de kookplaat vermeld is in het bijgeleverde productinformatieblad kookplaat/oven-combinatie. Sluit de connectors van de kookplaat aan op de connectors van de oven, zoals afgebeeld in de Aanwijzingen voor de Installatie, verzeker u ervan dat de kleuren overeenkomen en dat de connectorkoppelingen zijn uitgelijnd. Plaats de connectors en duw ze tot ze op hun plaats vastklikken. Draai de moer van de aardeschroef ⏚ die op de bovenkant van de oven zit los en steek de geel/groene aardedraad er, laat de ring op zijn plaats zitten. Draai de moer van de aardeschroef goed vast.

**BELANGRIJK:** als de eindklemmen van de kookplaat niet overeenkomen met de aansluiting en de kleuren van de contactdozen op de oven, dan heeft u de adapterset, code AMC 873, nodig, die verkrijgbaar is bij de Klantenservice.

### ALGEMENE AANBEVELINGEN

#### Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

#### Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in een hete oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

## MILIEUTIPS

#### Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

#### Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

#### Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

## VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese richtlijn (CE) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

## OPSPOREN VAN STORINGEN

**De oven werkt niet:**

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

**De deur is geblokkeerd:**

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur vergrendeld. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

**De elektronische programmeerfunctie werkt niet:**

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

## KLANTENSERVICE

**Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:**

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te bekijken of de storing nog steeds optreedt.

**Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.**
Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- Het Servicenummer (dit is het nummer dat zich bevindt na het woord Service op het typeplaatje), in de rechter hoek van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wend u tot een erkend **servicecentrum** als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

## REINIGING

**⚠ WAARSCHUWING**

- **Gebruik geen stoomreinigingsapparatuur.**
- **Maak de oven pas schoon als deze afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.**

**Buitenkant van de oven**

**BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een van deze producten onbedoeld op het apparaat komt, reinig het dan onmiddellijk met een vochtige doek.**

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant heel vuil is, een paar druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Afdrogen met een droge doek.

**Binnenkant van de oven**

**BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.**

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

**OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.**

**Accessoires:**

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

**Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):**

**BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.**

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de geventileerde functie
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

## ONDERHOUD

**⚠ WAARSCHUWING**

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.**

**VERWIJDEREN VAN DE DEUR**

**De deur verwijderen:**

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur losraakt (D) (Fig. 2).

**De deur weer terugplaatsen:**

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

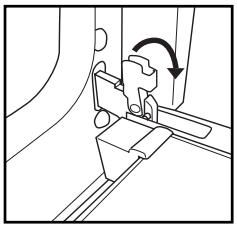


Fig. 1

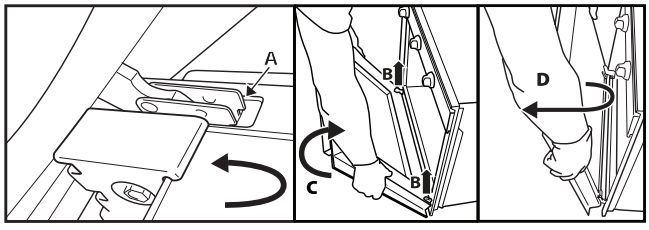



Fig. 2

**OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)**

1. Verwijder de zijroosters (Fig. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig. 4) en breng het omlaag (Fig. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.

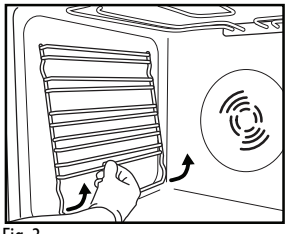


Fig. 3

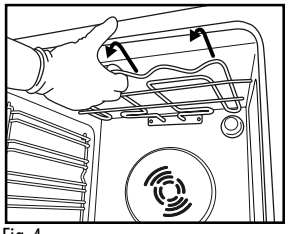


Fig. 4

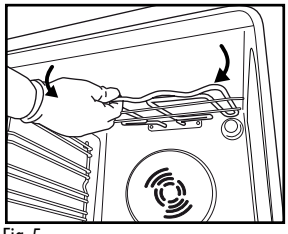


Fig. 5

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

**Vervangen van het lampje aan de achterkant** (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

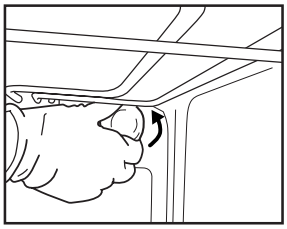


Fig. 6

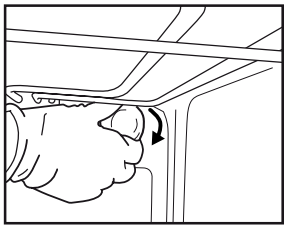


Fig. 7

**OPMERKING:**

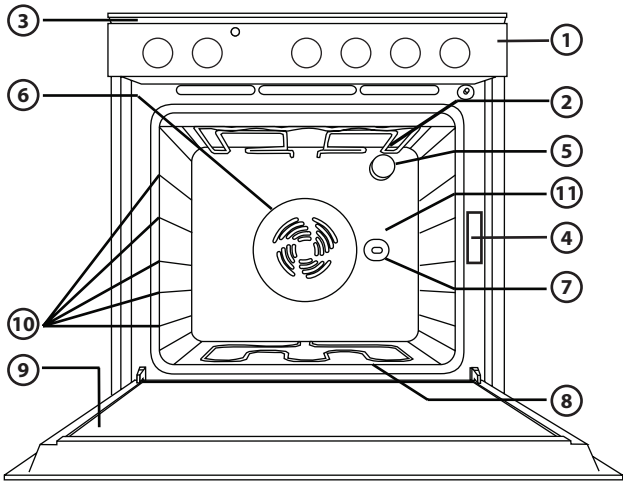
- gebruik alleen 25-40W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

**BELANGRIJK:**

- **gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

# INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

**RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE**




1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien aanwezig)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Achterwand

**OPMERKING:**

- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

**EXTRA ACCESSORIES**

**(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)**

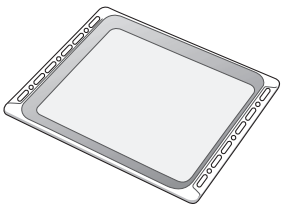


Fig. 1

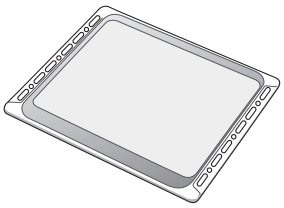


Fig. 2

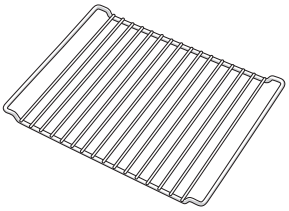


Fig. 3

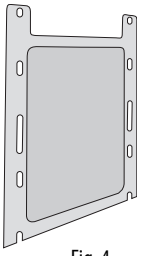


Fig. 4

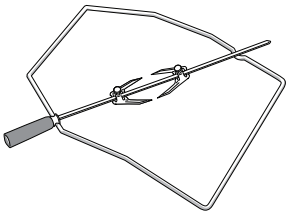


Fig. 5

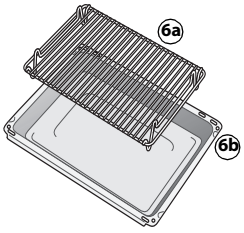



Fig. 6

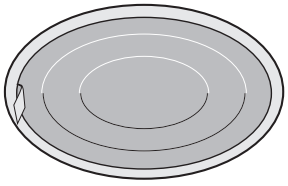


Fig. 7

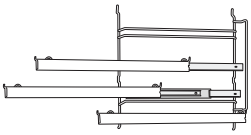


Fig. 8

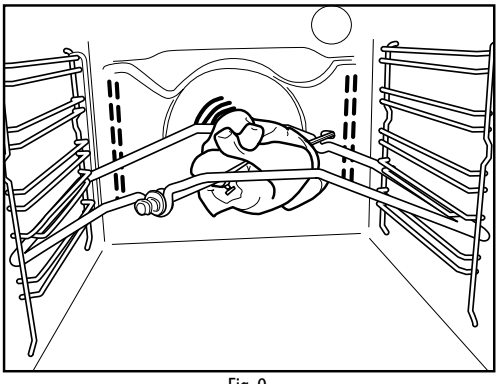


Fig. 9

**Opvangbak (Fig. 1)**

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters of rookvorming te voorkomen.

**Bakblik (Fig. 2)**

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

**Rooster (Fig. 3)**

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Deze kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de kromming naar boven als naar beneden worden geplaatst.

**Katalytische zijpanelen (Fig. 4)**

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

**Draaispit (Fig. 5)**

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

**Grillpan Set (Fig. 6)**

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

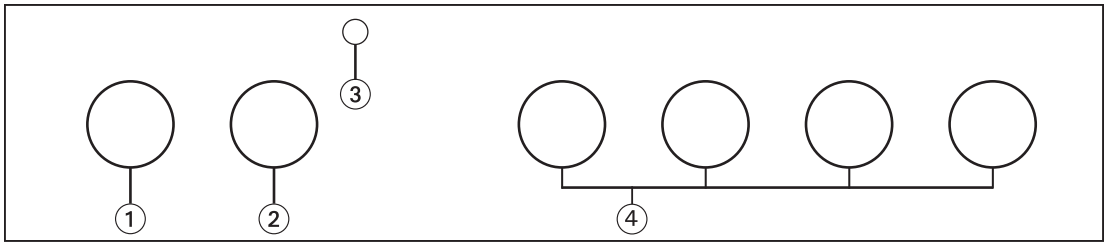
**Vetfilter (Fig. 7)**

**Alleen** te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en mag niet tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.

**Schuifrails (Fig. 8)**

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

**BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL**

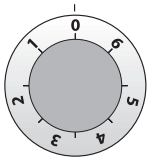



1. Functieknop
2. Thermostaatknop
3. Rood lampje thermostaat
4. Bedieningsknoppen kookplaat

**DE OVEN INSCHAKELEN**

Draai de keuzeknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.
Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

**HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT**




Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen (van 0 tot 6) voor de bediening van de kookplaat.
Het inschakelen van de elektrische kookplaten:

- Draai de bedieningsknop van de betreffende kookplaat naar rechts op de gewenste stand (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de kookplaat wordt geleverd).

**BELANGRIJK:**

- Draai de knoppen bij het eerste gebruik van de kookplaten op de stand 6 en laat ze ongeveer 3 minuten werken om geurtjes te verwijderen. Zet op elk van de kookplaten een pan met een geschikte diameter die voor de helft met water is gevuld.
- Laat de kookplaten niet werken zonder pannen.
- Wij bevelen het gebruik van kookgerei met een platte en dikke bodem aan dat speciaal geschikt is voor elektrische kookplaten.
- De diameter van de bodem van de pan moet gelijk of iets groter zijn dan die van de elektrische kookplaat.

## TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

| FUNCTIE | | BESCHRIJVING |
|---|---|---|
| 0 | **UIT** | - |
| | **LAMP** | Inschakeling van het ovenlampje. |
| | **BOTTOM** | Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van de bereiding van gevulde taarten of voor het indikken van soepen. Gebruik deze functie de laatste 10/15 min. van de bereiding. |
| | **CONVENTIONEEL** | Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één steunhoogte. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt voor de bereiding de tweede of derde steunhoogte te gebruiken. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten; volg de aanwijzingen op de verpakking. |
| | **UPPER** | Om de bovenkant van gerechten te gratineren. Gebruik deze functie de laatste 10/15 min. van de bereiding. |

## BEREIDINGSTABEL

| Recept | Functie | Voorverwarmen | Steunhoogte (van onder) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Luchtig gebak** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rooster + taartvorm |
| **Koekjes / taartjes** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Bakplaat |
| **Soesjes** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Bakplaat |
| **Pasteitjes / bladerdeeghapjes** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Bakplaat |
| **Meringues** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Bakplaat |
| **Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Opvangbak of rooster + ovenschaal |
| **Kip / konijn / eend** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Opvangbak of rooster + ovenschaal |
| **Kalkoen / gans** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Opvangbak of rooster + ovenschaal |
| **Vis uit de oven / in folie (filet, heel)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Opvangbak of rooster + ovenschaal |
| **Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rooster + ovenschaal |
| **Brood / Focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Opvangbak of bakplaat |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Opvangbak of bakplaat |

**OPMERKING:** temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties.

## AANBEVOLEN GEBRUIK EN TIPS

# Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten de aanwijzigen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes. Als u gerechten die veel water bevatten bereidt, verwarm de oven dan voor.

### Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig) gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende inzetniveaus. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

### Gebak

- Bak fijn gebak met de conventionele functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere inzetniveaus selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig). Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

### Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lager inzetniveau om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

### Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op het eerste inzetniveau te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

### Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

### Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

## SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.

Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte a los usuarios de riesgo para ellos u otras personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

**PELIGRO** — **Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.**

**ADVERTENCIA** — **Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.**

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable en el aparato ni cerca de él: podría producirse un incendio si el aparato se enciende de manera accidental.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

## Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

## INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

**PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO**

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realizar todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retirar por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruir la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

**CONEXIÓN ELÉCTRICA**

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

**RECOMENDACIONES GENERALES**

**Antes del uso:**

- Quitar las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Extraer los accesorios del horno y calentarlo a 200 °C durante una hora, aproximadamente, para eliminar el olor de los materiales aislantes y la grasa protectora.

**Durante el uso:**

- No colocar objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No apoyarse sobre la puerta ni colgar objetos del asa.
- No cubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Comprobar que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los elementos atmosféricos.

## PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

**Eliminación del embalaje**

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). No arroje el material de embalaje en el medio ambiente, elimínelo de acuerdo con la normativa local vigente.

**Eliminación del producto**

- Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían ser provocadas por una eliminación incorrecta del producto.
- El símbolo en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

**Ahorro de energía**

- Precalentar el horno sólo si esto se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apagar el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**El horno no funciona:**

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

**La puerta no se abre:**

- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** Durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

**El programador electrónico no funciona:**

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

**Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:**

1. Intente resolver el problema, para ello consulte las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía de solución de problemas".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

**Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.**

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con un **Centro de asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

## LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA**

- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Limpie el horno sólo cuando esté frío.**
- **Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

**Exterior del horno**

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.**

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

**Interior del horno**

**IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.**

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

**NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, limpie el interior de la puerta con un paño o una esponja.**

**Accesorios:**

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse con facilidad con un cepillo o una esponja.

**Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):**

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.**

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

## MANTENIMIENTO

**⚠ ADVERTENCIA**

- **Utilice guantes de seguridad.**
- **Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

### EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

**Para extraer la puerta:**

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

**Para montar la puerta:**

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los ganchos de ambos lados.
4. Cierre la puerta.

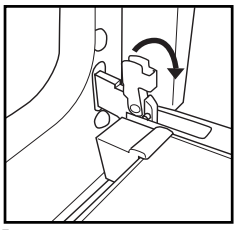


Fig. 1

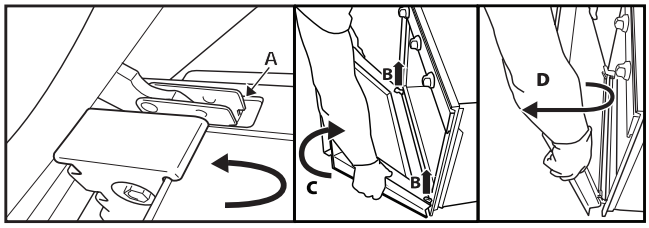



Fig. 2

### DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

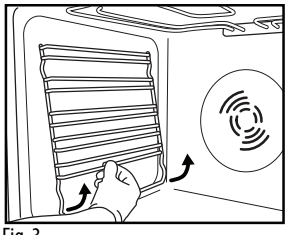


Fig. 3

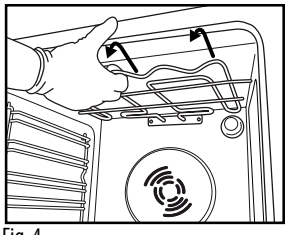


Fig. 4

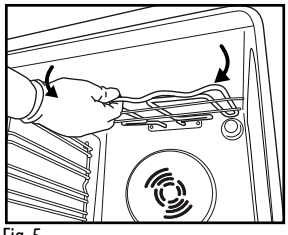


Fig. 5

## CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

**Para cambiar la bombilla posterior** (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la cubierta de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la cubierta (Fig. 7).
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

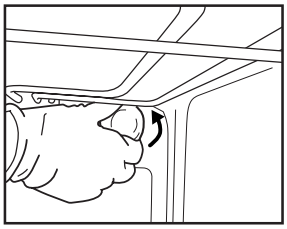


Fig. 6

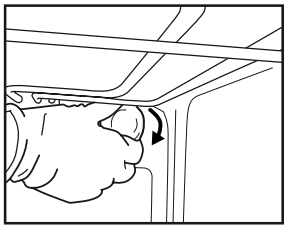


Fig. 7

**NOTA:**

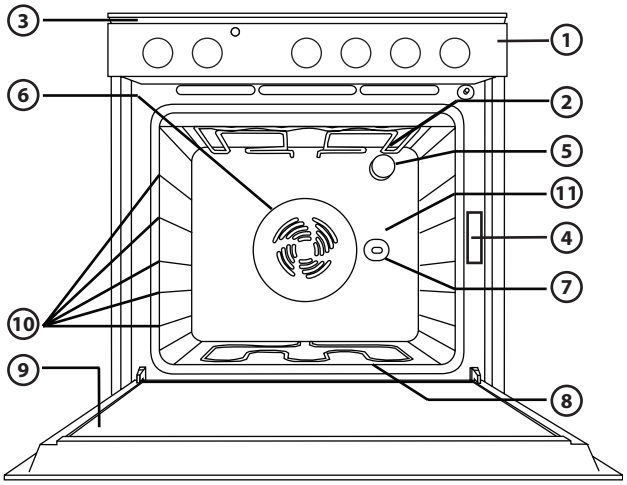
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

**IMPORTANTE:**

- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

# INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

**PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN**




1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si se cuenta con él)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Sistema de ventilación del horneado (si se cuenta con él)
7. Asador giratorio (si lo incluye)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

**NOTA:**

- Una vez terminada la cocción, cuando el horno haya sido apagado, el ventilador puede seguir funcionando un rato.

## ACCESORIOS COMPATIBLES

**(para ver la lista de accesorios suministrados con el horno, consulte la ficha técnica)**

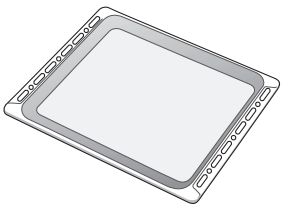


Fig. 1

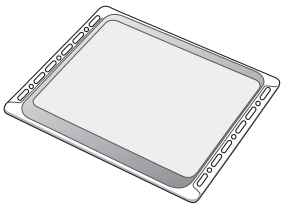


Fig. 2

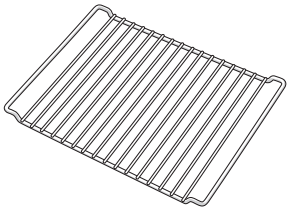


Fig. 3

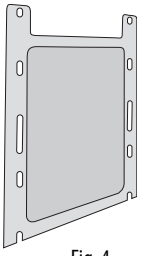


Fig. 4

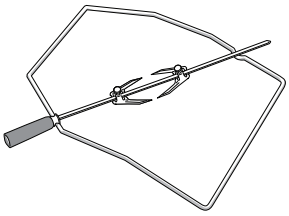


Fig. 5

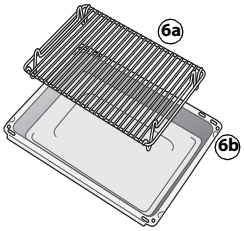



Fig. 6

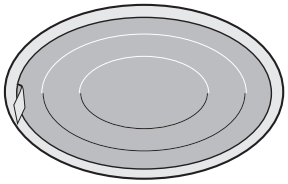


Fig. 7

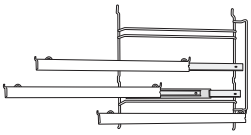


Fig. 8

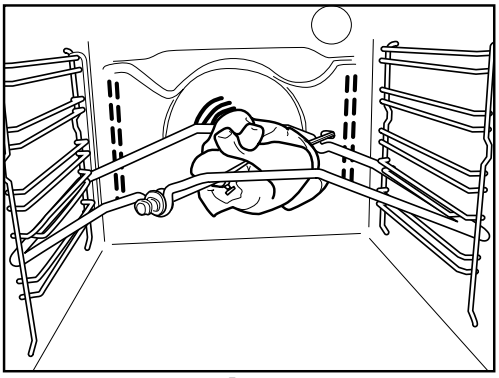


Fig. 9

### Bandeja colectora (Fig. 1)

Para recoger la grasa y trozos de alimentos cuando se coloca debajo de la parrilla, o como bandeja para la cocción de carnes, pollo, pescado, etc., con o sin verduras. Para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa, vierta un poco de agua en la grasera.

### Bandeja de hornear (Fig. 2)

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

### Parrilla (Fig. 3)

Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Se puede colocar en cualquiera de los niveles. La parrilla puede colocarse con la curvatura hacia arriba o hacia abajo.

### Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automática después de cocinar, en especial, alimentos grasos (consulte LIMPIEZA).

### Asador giratorio (Fig. 5)

Utilice el asador giratorio de la manera indicada en Fig. 9. Consulte también la sección “Uso recomendado y consejos”.

### Juego de bandeja de grill (Fig. 6)

El juego está formado por una parrilla (6a) y un recipiente esmaltado (6b). El juego se debe colocar en la parrilla (3) y utilizarse con la función Grill.

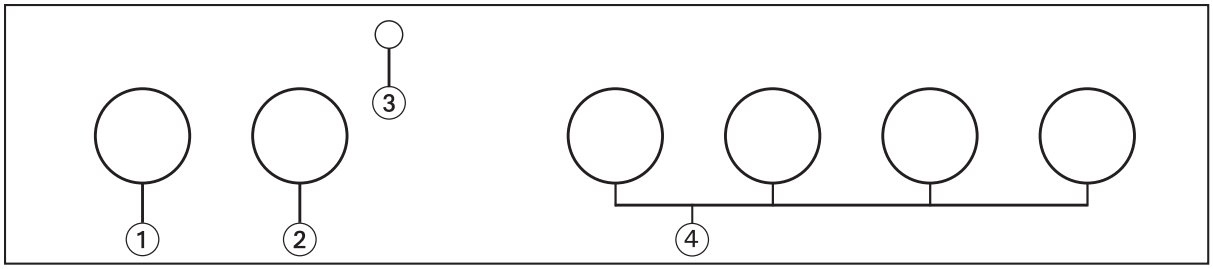
### Filtro de grasa (Fig. 7)

Utilícelo **sólo** al cocinar alimentos muy grasos. Engánchelo en la pared posterior del compartimento del horno, frente al ventilador. Se puede lavar en lavavajillas y no debe utilizarse con la función Ventilador.

### Estantes deslizantes (Fig. 8)

Permiten retirar hasta la mitad la parrilla y la bandeja colectora durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios, pueden lavarse en el lavavajillas.

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS**

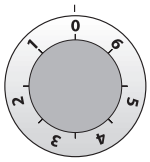



1. Mando de selección de funciones
2. Mando del termostato
3. Piloto rojo del termostato
4. Mandos de la placa de cocción

**ENCENDIDO DEL HORNO**

Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee. Se enciende la luz del horno.
Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura. El piloto rojo del termostato se enciende y se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada. Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición "0".

**UTILIZACIÓN DE LA ENCIMERA**




El panel de mandos del horno está dotado de 4 mandos regulables (de 0 a 6) que controlan el funcionamiento de la placa
Para poner en marcha las placas eléctricas

- Gire el mando de la zona de cocción correspondiente a la derecha, hasta el ajuste de potencia que desee (consulte las instrucciones suministradas con la encimera).

**IMPORTANTE:**

- Cuando utilice las placas por primera vez, gire el mando a la posición 6, coloque una olla del mismo diámetro con agua y déjelas en marcha durante aproximadamente 3 minutos para eliminar los olores
- No ponga en marcha las placas sin una olla
- Se recomienda el uso de utensilios con base plana y gruesa, específicas para placas eléctricas
- El diámetro de la base de la olla debe ser igual o superior al diámetro de la placa eléctrica

## TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

| FUNCIÓN | | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **LÁMPARA** | Para encender la luz del horno. |
| | **INFERIOR** | La función puede utilizarse para terminar la cocción de tartas rellenas o para espesar salsas. Utilice esta función en los últimos 10/15 minutos de cocción. |
| | **CONVENCIONAL** | Función adecuada para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Para la cocción se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel. Esta función también es adecuada para cocinar alimentos congelados; siga las instrucciones que aparecen en el envase del producto. |
| | **SUPERIOR** | Utilice esta función en los últimos 10/15 minutos de cocción, para dorar la superficie de los alimentos. |

## TABLA DE COCCIÓN

| Receta | Función | Precalentamiento | Nivel cocción (desde el inferior) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bizcochos** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Parrilla + molde para tartas |
| **Galletas, tartitas** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Bandeja de hornear |
| **Lionesas** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Bandeja de hornear |
| **Volovanes, canapés de hojaldre** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Bandeja de hornear |
| **Merengues** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Bandeja de hornear |
| **Cordero, ternera, buey, cerdo** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex |
| **Pollo, conejo, pato** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex |
| **Pavo, oca** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex |
| **Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex |
| **Lasaña, pasta al horno, canelones, budines** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Parrilla + fuente Pyrex |
| **Pan o focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Bandeja colectora o de hornear |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Bandeja colectora o de hornear |

**NOTA**: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados para 4 raciones.

## Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes. Cuando cocine alimentos con gran contenido de agua, precaliente el horno.

### Cocción de varios alimentos a la vez

El uso de la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella) permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella). Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el estante y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

### Carnes

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

### Asador giratorio (sólo en modelos específicos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

### Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

### Función para leudar (sólo en modelos específicos)

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio que si se hace a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

# ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

**⚠ PERICOLO** **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

**⚠ AVVERTENZA** **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es: riscaldare ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile all'interno del forno o accanto ad esso: se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essicazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

## Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

**PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO**

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Una volta terminata l'installazione, il fondo del forno non dovrà più essere accessibile.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

**COLLEGAMENTO ELETTRICO**

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

**RACCOMANDAZIONI GENERALI**

**Prima dell'utilizzo:**

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

**Durante l'utilizzo:**

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

**Smaltimento imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell''imballaggio non devono quindi essere disperse nell''ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

**Smaltimento prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**Risparmio energetico**

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## GUIDA RICERCA GUASTI

**Il forno non funziona:**

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

**La porta è bloccata:**

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

**Il programmatore elettronico non funziona:**

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

## SERVIZIO ASSISTENZA

**Prima di contattare il Servizio Assistenza:**

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l"inconveniente sia stato ovviato.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## PULIZIA

**⚠ AVVERTENZA**

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

**Esterno del forno**

**IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.**

- Pulire con panno umido le superfici. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con panno asciutto.

**Interno del forno**

**IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

**NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.**

**Accessori:**

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola idonea o con una spugna.

**Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):**

**IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.**

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

## MANUTENZIONE

**⚠ AVVERTENZA**

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

### RIMOZIONE DELLA PORTA

**Per togliere la porta:**

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (fig. 2).

**Per riposizionare la porta:**

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

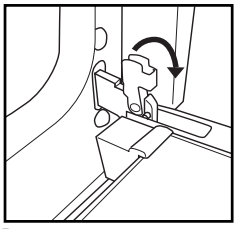


Fig. 1

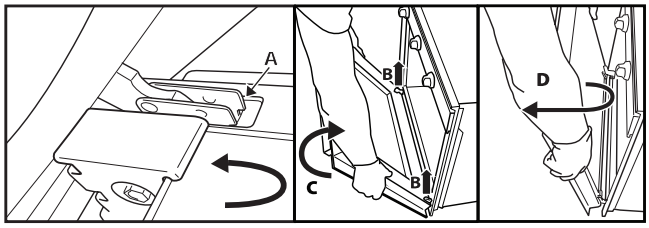



Fig. 2

### SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

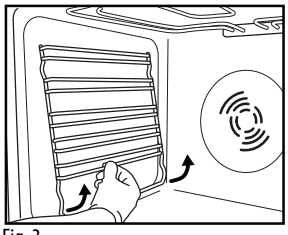


Fig. 3

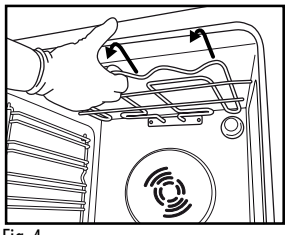


Fig. 4

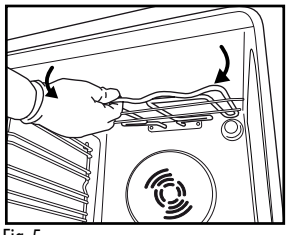


Fig. 5

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

**Per sostituire la lampada posteriore** (se in dotazione):

1. Disconnettere elettricamente il forno.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

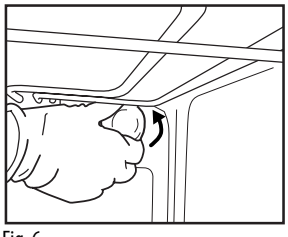


Fig. 6

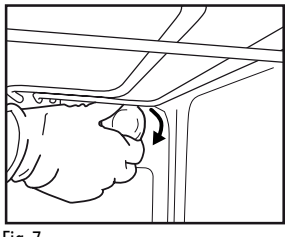


Fig. 7

**NOTA:**

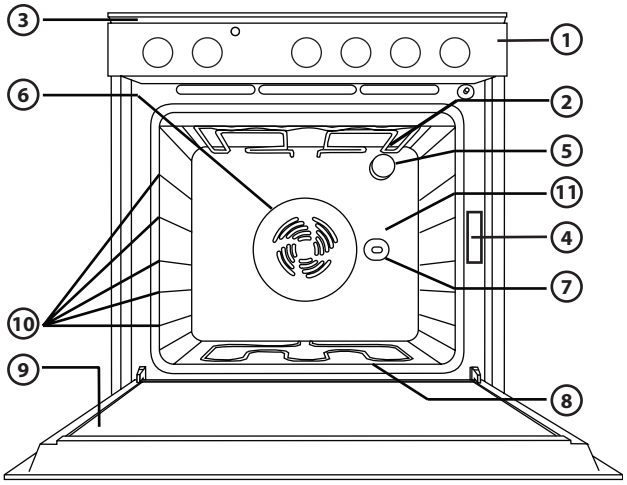
- Usare solo lampade incandescenti da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

**IMPORTANTE:**

- **non far funzionare il forno senza aver riposizionato il copri-lampada.**

# ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

**PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE**




1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Paratia

**NOTA:**

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

**ACCESSORI COMPATIBILI**

**(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)**

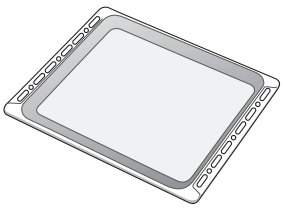


Fig. 1

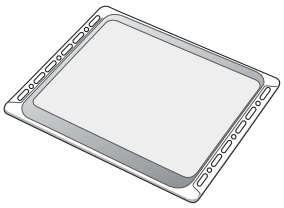


Fig. 2

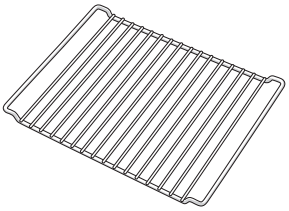


Fig. 3

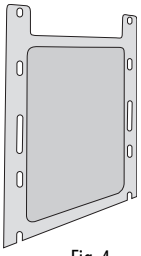


Fig. 4

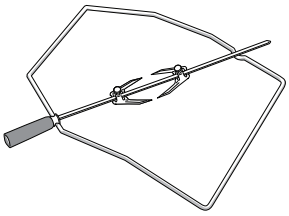


Fig. 5

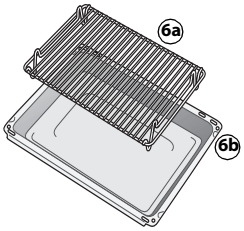



Fig. 6

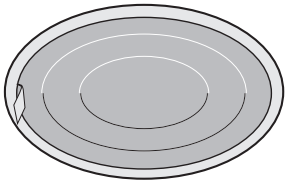


Fig. 7

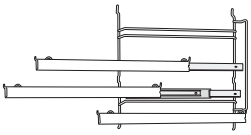


Fig. 8

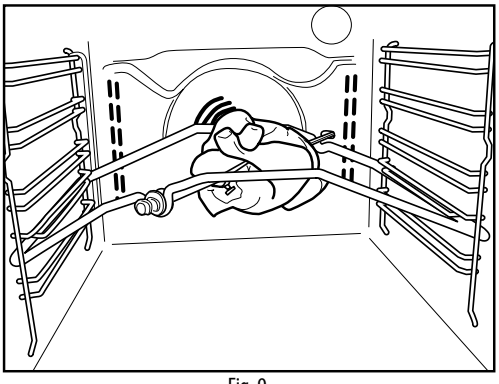


Fig. 9

**Leccarda (Fig. 1)**

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

**Piastra per dolci (Fig. 2)**

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

**Griglia (Fig. 3)**

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

**Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)**

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

**Girarrosto (Fig. 5)**

Usare il girarrosto come indicato nella Fig. 9. Fare riferimento anche alla sezione "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

**Kit "Grill Pan Set" (Fig. 6)**

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

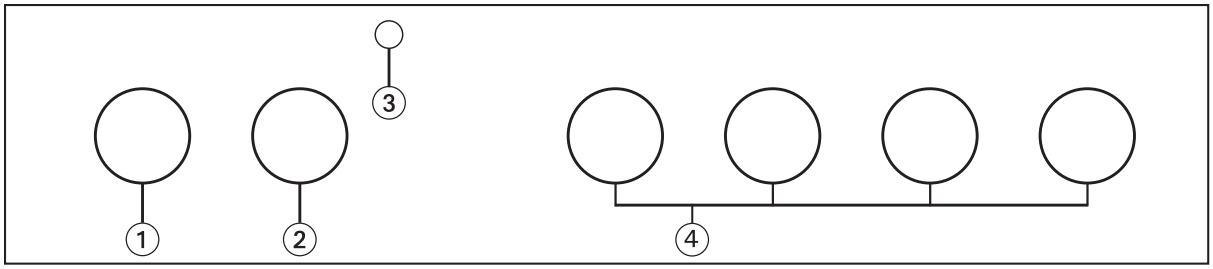
**Filtro grassi (Fig. 7)**

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

**Guide scorrevoli (Fig. 8)**

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

**DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI**

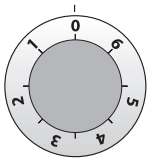



1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola termostato
3. Spia rossa termostato
4. Manopole comando piano cottura

**ACCENSIONE DEL FORNO**

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "0".

**COME FAR FUNZIONARE IL PIANO**




Il pannello comandi del forno è dotato di 4 manopole regolabili (da 0 a 6) che controllano il funzionamento del piano
Per far funzionare le piastre elettriche:

- Ruotare la manopola di comando della piastra interessata in senso orario sulla posizione desiderata (riferirsi alle istruzioni fornite con il piano cottura).

**Importante:**

- Quando si usano le piastre per la prima volta, ruotare le manopole sulla posizione 6 e farle funzionare per circa 3 minuti per eliminare gli odori, ponendo, su ognuna, una pentola di diametro appropriato, riempita a metà d'acqua.
- Non far funzionare le piastre senza pentole.
- Raccomandiamo l'uso di utensili con base piatta e spessa, specifiche per piastre elettriche.
- Il diametro della base della pentola deve essere lo stesso o leggermente superiore a quello della piastra elettrica.

## TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

| FUNZIONE | | DESCRIZIONE |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **LAMPADINA** | Accende la luce del forno. |
| | **BOTTOM** | La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere maggiormenrte più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura. |
| | **STATICO** | Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo livello per la cottura. Questa funzione è inoltre indicata per cuocere alimenti pronti congelati; seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto da cuocere. |
| | **UPPER** | Per brunire la parte superiore degli alimenti. Usare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura. |

## TABELLA DI COTTURA

| Ricetta | Funzione | Preriscaldamento | Livello cottura (dal basso) | Temperatura (°C) | Tempo (Min) | Accessori |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torte a lievitazione** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Griglia + tortiera |
| **Biscotti / Tortine** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Piastra dolci |
| **Bignè** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Piastra dolci |
| **Voulevant / Salatini di pasta sfoglia** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Piastra dolci |
| **Meringhe** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Piastra dolci |
| **Agnello / Vitello / Manzo/ Maiale** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Leccarda o griglia + pirofila |
| **Pollo / Coniglio / Anatra** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Leccarda o griglia + pirofila |
| **Tacchino / Oca** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Leccarda o griglia + pirofila |
| **Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Leccarda o griglia + pirofila |
| **Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Griglia + pirofila |
| **Pane / Focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Leccarda o piastra dolci |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Leccarda o piastra dolci |

**NOTA:** temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

## CONSIGLI PER L'USO

# Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno, quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

### Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se presente) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), utilizzando livelli diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria calda.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se presente). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

### Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

### Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

### Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.

# WAZNE INSTRUKCJE BEZPIECZENSTWA

## BEZPIECZENSTWO TWOJE I INNYCH JEST BARDZO WAZNE

Niniejsza instrukcja zawiera wazne informacje dotyczace bezpieczenstwa, z którymi nalezy sie zapoznac i których nalezy scisle przestrzegac.

Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczenstwa uzytkownika i osób trzecich.
Wszystkie wiadomosci dotyczace bezpieczenstwa beda poprzedzone tym symbolem oraz nastepujacymi oznaczeniami:

**NIEBEZPIECZENSTWO** — **Oznacza niebezpieczna sytuacje, której ewentualne zaistnienie prowadzi do powaznych urazów.**

**OSTRZEZENIE** — **Oznacza niebezpieczna sytuacje, której ewentualne zaistnienie mogloby prowadzic do powaznych urazów.**

Wszystkie komunikaty dotyczace bezpieczenstwa okreslaja rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informuja, w jaki sposób zmniejszyc ryzyko urazów, szkód oraz porazenia pradem wskutek nieprawidlowej obslugi urzadzenia. Nalezy scisle przestrzegac nastepujacych instrukcji:

- Urzadzenie nalezy odlaczyc od zasilania elektrycznego przed przystapieniem do kazdej czynnosci instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostac przeprowadzona przez technika specjaliste zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiazujacymi lokalnie przepisami bezpieczenstwa. Nie naprawiac i nie wymieniac zadnej czesci urzadzenia, jesli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obslugi.
- Urzadzenie musi byc uziemione.
- Przewód zasilajacy urzadzenie powinien miec wystarczajaca dlugosc, aby umozliwic podlaczenie zabudowanego urzadzenia do sieci.
- Aby spelnic wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji nalezy uzyc rozlacznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstepie miedzy stykami wynoszacym 3 mm.
- Nie wolno stosowac rozgaleziaczy ani przedluzaczy.
- nie odlaczac urzadzenia od zasilania ciagnac za przewód zasilajacy.
- Po zakonczeniu instalacji uzytkownik nie powinien miec dostepu do komponentów elektrycznych urzadzenia.
- Nie dotykac urzadzenia mokrymi czesciami ciala i nie obslugiwac go boso.
- Urzadzenie jest przeznaczone wylacznie do uzytku domowego do przygotowywania zywnosci. Wszelkie inne zastosowania (np: do ogrzewania pomieszczen) sa zabronione. Producent nie ponosi zadnej odpowiedzialnosci za uszkodzenia i straty spowodowane niewlasciwym uzyciem lub nieprawidlowa konfiguracja ustawien.
- Urzadzenia nie powinny obslugiwac dzieci ani osoby o ograniczonej sprawnosci fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a takze osoby bez doswiadczenia, chyba ze obsluga odbywa sie pod nadzorem lub zgodnie z instrukcja doswiadczonych osób, które przejma odpowiedzialnosc za ich bezpieczenstwo.
- Dostepne czesci moga sie bardzo rozgrzac podczas pracy urzadzenia. Nalezy pilnowac, aby dzieci nie zblizaly sie do urzadzenia i nie bawily sie nim.
- Podczas pracy urzadzenia i po jej zakonczeniu nie wolno dotykac grzalek ani wewnetrznych powierzchni urzadzenia, ponieważ mozna sie poparzyc. Nie dopuszczac do kontaktu ze sciereczkami lub innym latwopalnym materialem, dopóki wszystkie komponenty urzadzenia nie wystygly wystarczajaco.
- Po zakonczeniu pieczenia ostroznie otworzyc drzwiczki urzadzenia i pozwolic na stopniowe wyjscie goracego powietrza oraz pary z wnetrza komory. Gdy drzwiczki urzadzenia sa zamkniete, gorace powietrze wychodzi na zewnatrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokowac otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyn i akcesoriów z goracego piekarnika nalezy uzywac odpowiednich rekawiczek. Uwazac, aby nie dotykac goracych elementów.
- Nie wkladac do urzadzenia materialów latwopalnych i nie przechowywac ich w jego poblizu: w razie przypadkowego wlaczenia sie urzadzenia mogloby dojsc do pozaru.
- Nie wolno podgrzewac ani piec w urzadzeniu potraw w szczelnie zamknietych pojemnikach. Cisnienie, jakie wytworzy sie wewnatrz, moze spowodowac eksplozje pojemnika i uszkodzenie urzadzenia.
- Nie uzywac pojemników plastikowych.
- Przegrzane tluszcze i oleje moga sie latwo zapalic. Nalezy nadzorowac pieczenie potraw z duza iloscia tluszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiac urzadzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jezeli do potraw dodawane sa napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), nalezy pamietac, ze alkohole wyparowuja w wysokiej temperaturze. Nie mozna zatem wykluczyc, ze opary alkoholu zapala sie w kontakcie z grzalka.

## Utylizacja urzadzen AGD

- Urzadzenie zostaly wykonane z materialów nadajacych sie do recyklingu. Urzadzenie nalezy zutylizowac zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczacymi gospodarki odpadami. Przed zlomowaniem nalezy odciac przewód zasilajacy.
- Aby uzyskac wiecej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urzadzen AGD, nalezy skontaktowac sie z odpowiednim lokalnym urzedem gminy, punktem skupu zlomu lub sklepem, w którym zakupiono urzadzenie.

## INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika nalezy sprawdzic, czy urzadzenie nie zostalo uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykaja sie prawidlowo. W razie problemów nalezy skontaktowac sie z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca sie, aby piekarnik zostal wyjety z podstawy ze styropianu dopiero tuz przez instalacja.

### PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne majace bezposrednia stycznosc z piekarnikiem musza byc odporne na cieplo (min. 90°C).
- Mebel nalezy przyciac przed wlozeniem piekarnika i dokladnie usunac trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna czesc piekarnika nie powinna byc juz dostepna.
- Aby zagwarantowac prawidlowa prace urzadzenia, nie wolno blokowac minimalnego otworu miedzy blatem a górna czescia piekarnika.

### PODLACZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzic, czy napiecie podane na tabliczce znamionowej urzadzenia odpowiada napieciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje sie przy przedniej krawedzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilajacego (typu wskazanego na etykiecie) moze dokonac wylacznie wykwalifikowany elektryk. Nalezy zwrócic sie do autoryzowanego serwisu.

### PODLACZENIE PLYTY KUCHENNEJ I PIEKARNIKA

**WAŻNE:** nie podlaczac piekarnika do zasilania przed zakonczeniem instalacji piekarnika i plyty kuchennej. Przed podlaczeniem piekarnika do zasilania elektrycznego nalezy sprawdzic, czy dana plyta kuchenna znajduje sie na liscie urzadzen przewidzianych do podlaczenia do plyty/piekarnika. Podlaczyc zlacza plyty kuchennej do zlacz piekarnika tak, jak pokazano w Instrukcji instalacji i upewnic sie, ze podlaczono do siebie przewody o tych samych kolorach i ze gniazda zlaczy sa ze soba wyrównane. Wsunac zlacza i wepchnac je, az zaskocza na miejscu. Odkrecic nakretke sruby uziemienia ⏚ znajdujaca sie na plycie górnej piekarniika i wsunac zólto-zielony przewód uziemienia, pozostawiajac podkladke na miejscu. Solidnie dokrecic nakretke sruby uziemienia.

**WAŻNE:** jezeli zaciski plyty kuchennej nie pasuja do polaczenia i kolorów gniazdek piekarnika, nalezy sie skontaktowac z serwisem w celu nabycia zestawu przejsciowego (kod artykulu AMC 873).

### ZALECENIA OGÓLNE

#### Przed pierwszym uzyciem:

- Usunac zabezpieczenia kartonowe, folie oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjac akcesoria z piekarnika i rozgrzac go do temperatury 200° na ok. jedna godzine. Pozwoli na usuniecie woni materialu izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

#### Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczac ciezkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzic.
- Nie opierac sie na drzwiczkach i nie wieszac zadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywac wnetrza piekarnika folia aluminiowa.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form do pieczenia, blach ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to uszkodzić jego emaliowaną powierzchnię.
- Nalezy sprawdzic, czy przewody elektryczne innych urzadzen nie stykaja sie z goracymi czesciami piekarnika lub nie zostaly przyciete przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narazac piekarnika na dzialanie warunków atmosferycznych.

## PORADY DOTYCZACE OCHRONY SRODOWISKA

### Utylizacja opakowania

Material z opakowania w 100% nadaje sie do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Jednakze, nie nalezy dowolnie wyrzucac czesci opakowania, lecz utylizowac je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony srodowiska.

### Utylizacja urzadzenia

- Niniejsze urzadzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywa Europejska 2002/96/WE (WEEE) oraz polska ustawa o zuzytym sprzecie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniajac prawidlowe zlomowanie niniejszego urzadzenia, przyczynia sie Panstwo do ograniczenia ryzyka wystapienia negatywnego wplywu produktu na srodowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednia utylizacja produktu.
- Symbol na urzadzeniu lub w dokumentacji do niego dolaczonej oznacza, ze urzadzenia nie wolno traktowac podobnie jak zwykle odpady domowe. Nalezy oddac je do punktu zajmujacego sie utylizacja i recyklingiem urzadzen elektrycznych i elektronicznych.

### Oszczedzanie energii

- Nagrzewac urzadzenie jedynie wtedy, jesli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Uzywac ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyz znacznie lepiej wchlaniaja cieplo.
- Wylaczyc piekarnik 10/15 minut przed uplywem ustawionego lacznego czasu pieczenia. Jesli potrawy wymagaja dluszego czasu, nadal beda sie piekly.

## DEKLARACJA ZGODNOSCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

**Piekarnik nie dziala.**

- Sprawdzic, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidlowo podlaczony.
- Wylaczyc piekarnik i wlaczyc go ponownie, aby sprawdzic, czy usterka nie ustapila.

**Drzwi sa zablokowane:**

- Wylaczyc piekarnik i wlaczyc go ponownie, aby sprawdzic, czy usterka nie ustapila.
- **Uwaga:** podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi sa zablokowane. Odczekac do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdzial "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcja piroliza").

**Elektroniczny programator nie dziala:**

- Na wyswietlaczu pojawia sie "F" oraz numer. Skontaktowac sie z najblizszym autoryzowanym serwisem. Nalezy wtedy podac numer, który nastepuje po literze "F".

## SERWIS TECHNICZNY

**Przed skontaktowaniem sie z serwisem technicznym:**

1. Sprawdzic, czy nie mozna samodzielnie rozwiazac problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wylaczyc i ponownie wlaczyc urzadzenie, aby sprawdzic, czy usterka nie ustapila.

**Jesli po przeprowadzeniu powyzszych testów urzadzenie dalej nie dziala prawidlowo, nalezy skontaktowac sie z najblizszym autoryzowanym serwisem.**

Nalezy podac:

- krótki opis usterki;
- dokladny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujacy sie po slowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnetrznej krawedzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest równiez podany w karcie gwarancyjnej;
- dokladny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jesli konieczna bedzie naprawa, nalezy zwrócic sie do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancja uzycia oryginalnych czesci zamiennych oraz wlasciwej naprawy).

## CZYSZCZENIE

**⚠ OSTRZEZENIE**

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Piekarnik czyścić dopiero po ostygnięciu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

**Zewnetrzne czesci piekarnika**

**WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.**

- Powierzchnie czyscic wilgotna sciereczka. W razie wiekszych zabrudzen, zastosowac wode z niewielka iloscia plynu do naczyn. Wytrzec do sucha sciereczka.

**Wnetrze piekarnika**

**WAŻNE: nie stosowac gabek sciernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jesli beda stosowane, moga z czasem uszkodzic emaliowane powierzchnie oraz szybe w drzwiach.**

- Po kazdym uzyciu piekarnika odczekac, az ostygnie, a nastepnie wyczyscic go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze cieply), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o duzej zawartosci cukru).
- Stosowac srodki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegac zalecen ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nalezy stosowac odpowiedni detergent w plynie. Aby ulatwic czyszczenie piekarnika, mozna zdemontowac drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzalka grilla (patrz KONSERWACJA) moze zostac obnizona (tylko w niektórych modelach), aby ulatwic czyszczenie górnej czesci komory urzadzenia.

**UWAGA: podczas dlugiego pieczenia potraw zawierajacych duzo wody (np. pizzy, warzyw itp.) moze dojsc do osadzania sie skroplin na wewnetrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnieciu piekarnika nalezy je wytrzec scieregka lub gabka.**

**Akcesoria:**

- Akcesoria po uzyciu nalezy umyc plynem do mycia naczyn. Jesli sa jeszcze gorace, ubrac rekawice kuchenne.
- Pozostalosci zywnosci mozna latwo usunac za pomoca specjalnej szczoteczki lub gabka.

**Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jesli urzadzenie jest w nie wyposazone):**

**WAŻNE: nie stosowac detergentów antykorozyjnych lub sciernych, twardych szczotek oraz szorstkich gabek do mycia naczyn, ani srodków w aerozolu do mycia piekarników, poniewaz moglyby uszkodzic powierzchnie katalityczna i pozbawic ja wlasciwosci samoczyszczacych.**

- Wlaczyc pusty piekarnik na temperature 200°C po ustawieniu funkcji Termoobieg i pozwolic, zeby pracowal przez ok. 1 godzine
- Po zakonczeniu pozwolic urzadzeniu ostygnac, a nastepnie gabka usunac ewentualne resztki potraw.

## KONSERWACJA

**⚠ OSTRZEZENIE**

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

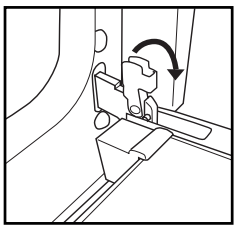
**DEMONTAZ DRZWI**

**Aby wyjac drzwi:**

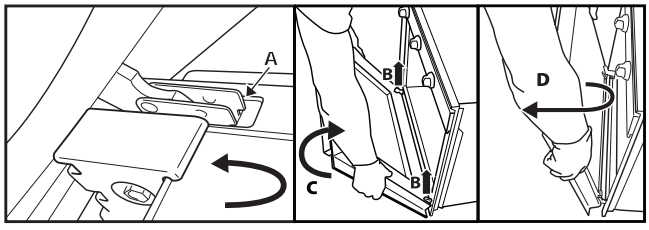
1. Calkowicie otworzyc drzwi.
2. Uniesc do oporu dwa zaczepy blokujace zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknac drzwi, tak aby sie zablokowaly (A), podniesc je (B) i obrócic (C), tak aby sie zwolnily z obsady (D) (Rys. 2).

**Aby ponownie zamontowac drzwi:**

1. Wlozyc zawiasy w obsady.
2. Calkowicie otworzyc drzwi.
3. Opuscic zaczepy po obu stronach.
4. Zamknac drzwi.



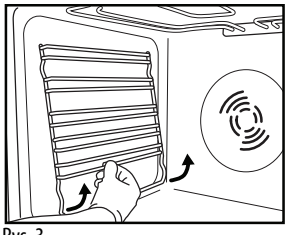
Rys. 1



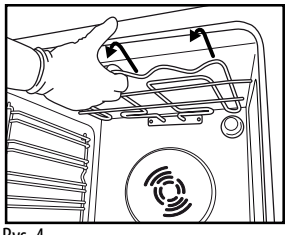

Rys. 2

**PRZESUNIECIE GÓRNEJ GRZALKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)**

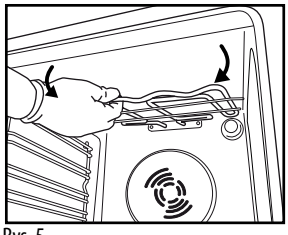
1. Wyjac boczne prowadnice pólek (Rys. 3).
2. Lekko wysunac grzalke (Rys. 4) i ja obnizyc (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umiescic grzalke na miejscu, podniesc ja, lekko pociagnac do siebie i oprzec na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

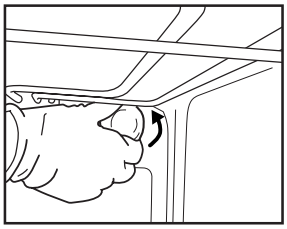


Rys. 5

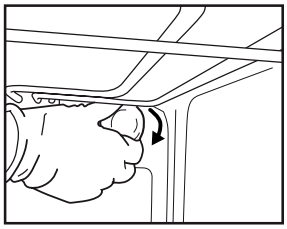
**WYMIANA ZARÓWKI**

**Aby wymienic tylna zarówke** (jesli urzadzenie jest w nia wyposazone):

1. Odlaczyc piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkrecic klosz (Rys. 6), wymienic zarówke (typ - patrz uwaga ponizej) i z powrotem przykrecic klosz (Rys. 7).
3. Podlaczyc piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



Rys. 6



Rys. 7

**UWAGA:**

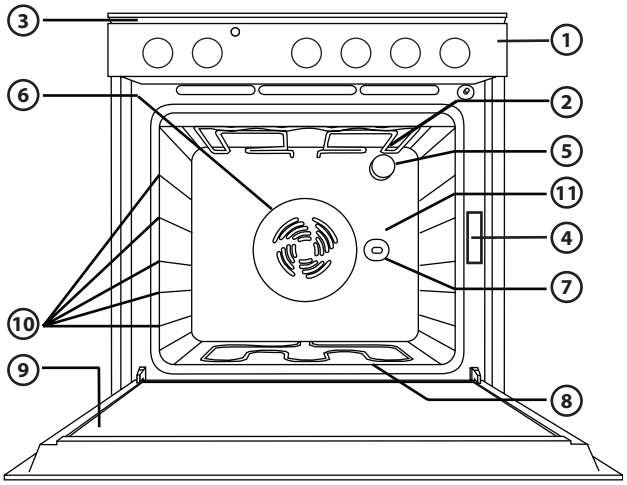
- Stosowac wylacznie zarówki 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Zarówki mozna zakupic w autoryzowanym serwisie.

**WAŻNE:**

- **nie wolno eksploatowac piekarnika, jesli pokrywa zarówki nie jest zalozona.**

## INSTRUKCJA OBSLUGI PIEKARNIKA

**PODLACZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZESC DOTYCZA CA INSTALACJI**



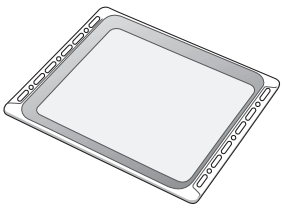

1. Panel sterowania
2. Grzalka górna/grill
3. System chlodzenia (jesli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwac!)
5. Oswietlenie
6. System wentylacji piekarnika (jesli jest w zestawie)
7. Rozen (jesli jest w zestawie)
8. Grzalka dolna niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja pólek
11. Scianka tylna

**UWAGA:**

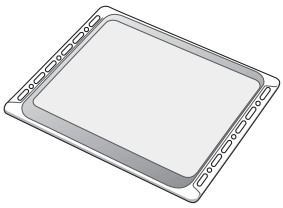
- Po zakonczeniu pieczenia i wylaczeniu piekarnika wentylator chlodzacy moze nadal pracowac przez pewien czas.

**KOMPATYBILNE AKCESORIA**

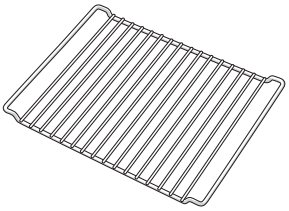
**(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)**



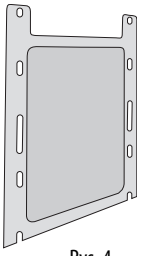
Rys. 1



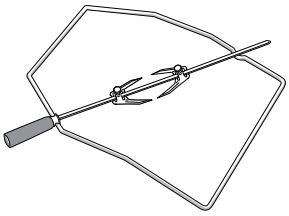
Rys. 2



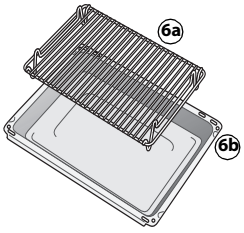
Rys. 3



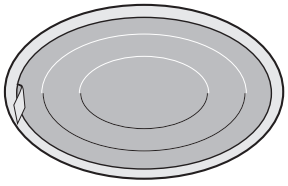
Rys. 4



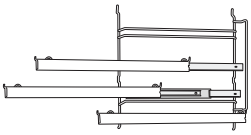
Rys. 5



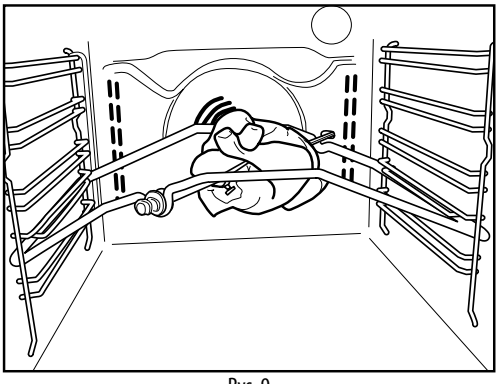

Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

**Tacka do ociekania (Rys. 1)**

Przeznaczona jest do zbierania tluszczu i kawalków zywnosci i nalezy ja podkladac pod rusztem lub uzywac jako podstawki w czasie pieczenia mies, kurczaków, ryb wraz z lub bez warzyw. Aby uniknac rozpryskiwania tluszczu oraz zmniejszyc ilosc dymu, nalezy wlac na tacke nieco wody.

**Blacha do pieczenia (Rys. 2)**

Sluzy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

**Ruszt (Rys. 3)**

Sluzy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyn, form i innych naczyn do pieczenia. Mozna go umiescic na dowolnym poziomie. Ruszt mozna wkladac wygieciem do góry lub do dolu.

**Boczne panele katalityczne (Rys. 4)**

Panele te posiadaja specjalna emaliowana powloke o mikroporowatej strukturze, która pochlania rozpryskiwany tluszcz. Zaleca sie przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrzadzaniu szczególnie tlustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

**Rozen (Rys. 5)**

Rozna nalezy uzywac zgodnie ze wskazówkami podanymi w Rys. 9. Odpowiednie porady znalezc mozna równiez w rozdziale “Zalecenia i wskazówki”.

**Zestaw do grillowania (Rys. 6)**

Zestaw sklada sie z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw nalezy umiescic na ruszcie (3) i korzystac z niego podczas funkcji grillowania.

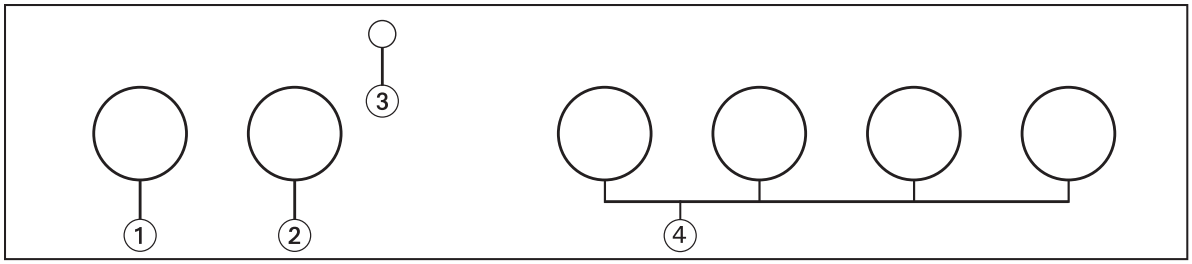
**Filtr przeciwtluszczowy (Rys. 7)**

Nalezy go uzywac **tylko** podczas przyrzadzania szczególnie tlustych potraw. Nalezy go zaczepic na sciance tylnej komory piekarnika, na przeciw wentylatora. Mozna go myc w zmywarce i korzystac z niego podczas pieczenia z termoobiegiem.

**Prowadnice pólek (Rys. 8)**

Umozliwiaja one wysuniecie do polowy rusztów oraz tacek do ociekania podczas pieczenia. Nadaja sie do wszystkich akcesoriów i moga byc myte w zmywarce.

**OPIS PANELU STEROWANIA**

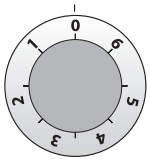



1. Pokretlo wyboru funkcji
2. Pokretlo termostatu
3. Czerwona kontrolka termostatu
4. Pokretla sterujace plyty kuchennej

**JAK WLACZYC PIEKARNIK**

Ustawic pokretlo wyboru funkcji na zadana funkcje. Zapali sie oswietlenie piekarnika.
Obrócic pokretlo termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawic na zadanej temperaturze. Zapala sie czerwona kontrolka termostatu. Kontrolka sie wylaczy w momencie osiagniecia wybranej temperatury. Po zakonczeniu pieczenia obrócic pokretla w pozycje "0".

**JAK KORZYSTAC Z PLYTY KUCHENNEJ**




Panel sterowania piekarnika jest wyposazony w 4 pokretla do regulacji (od 0 do 6), które steruja dzialaniem plyty.
Aby uruchomic plyty elektryczne:

- Obracac pokretlem sterowania dana plyta w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawic na zadanej pozycji (patrz instrukcje dolaczone do plyty kuchennej).

**WAŻNE:**

- Podczas pierwszego uzycia plyt obrócic pokretla w pozycje 6 i zostawic wlaczone przez okolo 3 minuty w celu wyeliminowania nieprzyjemnych woni, ustawiajac na kazdej plycie garnek o odpowiedniej srednicy, napelniony do polowy woda.
- Nie uruchamiac plyt bez garnków.
- Zalecamy uzycie naczyn o plaskiej i grubej podstawie, specjalnie do plyt elektrycznych.
- Srednica podstawy garnka musi byc taka sama lub troche wieksza niz srednica plyty elektrycznej.

## TABELA OPISU FUNKCJI

| FUNKCJA | | OPIS |
|---|---|---|
| 0 | **WYŁĄCZONY** | - |
| | **KONTROLKA** | Wlaczenie wewnetrznej zarówki piekarnika. |
| | **GRZAŁKA DOLNA** | Z funkcji można korzystać do kończenia pieczenia nadziewanych ciast oraz do większego zagęszczania zup. Włączać na ostatnie 10/15 minut pieczenia. |
| | **KONWENCJONALNE** | Funkcja do przyrzadzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzac piekarnik do zadanej temperatury i wlozyc potrawe, gdy pojawi sie sygnalizacja osiagniecia ustawionej temperatury. Zaleca sie stosowanie drugiego lub trzeciego poziomu do pieczenia. Funkcja ta nadaje sie równiez do podgrzewania mrozonek; nalezy przestrzegac wskazówek dotyczacych przygotowania podanych na opakowaniu potrawy. |
| | **GRZAŁKA GÓRNA** | Do przyrumieniania potraw od góry. Włączać na ostatnie 10/15 minut pieczenia. |

## TABELA PIECZENIA

| Przepis | Funkcja | Podgrzewanie wstępne | Poziom pieczenia (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Akcesoria |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ciasta drożdżowe** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Ruszt + tortownica |
| **Biszkopty/Tarty** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Blacha do pieczenia |
| **Ptysie** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Blacha do pieczenia |
| **Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Blacha do pieczenia |
| **Bezy** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Blacha do pieczenia |
| **Jagnięcina/Cielęcina/Wołowina/ Wieprzowina** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne |
| **Kurczak/Królik/Kaczka** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne |
| **Indyk/Gęś** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne |
| **Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne |
| **Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/Zapiekanki** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Ruszt + naczynie żaroodporne |
| **Chleb / Focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Tacka do ociekania lub blacha do pieczenia |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Tacka do ociekania lub blacha do pieczenia |

**UWAGA:** temperatury i czas pieczenia podane zostaly jedynie orientacyjnie i dotycza 4 porcji.

## ZALECENIA I WSKAZÓWKI

# Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosowa niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria z pyrexu lub porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia dotyczących wyboru akcesoriów (w komplecie) i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy rozgrzać piekarnik.

### Jednoczesne pieczenie róznych potraw

Korzystajac z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" mozna jednoczesnie piec rózne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te musza wymagac tej samej temperatury i musza byc ulozone na róznych pólkach. Wyjac potrawy, które wymagaja krótszego pieczenia, i pozostawic potrawy, które wymagaja dluzszego pieczenia.

### Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystanie funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosowac formy z ciemnego metalu i stawiac je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierac funkcje Termoobieg i ustawiac formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze moglo swobodnie cyrkulowac.
- Aby sprawdzic, czy ciasto drozdzowe jest juz gotowe, wlozyc drewniany patyczek w najwyzszym miejscu ciasta. Jesli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jesli stosowane sa formy z nieprzywierajaca powloka, ciasto moze nierówno wyrosnac po bokach.
- Jesli ciasto opada podczas pieczenia, podczas nastepnego pieczenia uzyc nizszej temperatury lub zmniejszyc ilosc plynu lub delikatniej mieszac ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagaja uzycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" (jezeli jest ona dostepna). Jesli spód ciasta bedzie zbyt wilgotny, korzystac z nizszej pólki i wylozyc spód bulka tarta lub pokruszonymi herbatnikami przed wlozeniem nadzienia.

### Mieso

- Stosowac blachy lub naczynia zaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego miesa. W przypadku pieczeni zaleca sie wlanie na dno naczynia nieco rosolu, aby nieco zwilzyc mieso i dodac smaku. Gdy pieczen jest juz gotowa, zostawic ja w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinac w folie aluminiowa.
- Przygotowujac mieso do grillowania nalezy pamietac, ze najlepsze wyniki uzyskuje sie, gdy kawalki maja te sama grubosc. Bardzo grube kawalki miesa wymagaja dluzszego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni, nalezy mieso odsunac od grzalki grilla i umiescic ruszt na nizszym poziomie. Obrócic mieso po uplywie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca sie stosowanie tacki do ociekania, która bedzie zbierala ociekajacy sok - nalezy do niej wlac pól litra wody i umiescic bezposrednio pod rusztem, na którym ulozone jest mieso do grillowania. W razie potrzeby uzupelnic wode.

### Rozen (dostepny tylko w niektórych modelach)

Sluzy do pieczenia duzych kawalków miesa i drobiu, umozliwiajac ich równomierne dopieczenie. Wsunac mieso na szpikulec rozna, obwiazujac go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnic sie, ze jest unieruchomione przed wlozeniem szpikulca do gniazda na przedniej sciance piekarnika, po czym oprzec go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyc ilosc dymu i zebrac splywajace soki, zaleca sie umieszczenie na pierwszej pólce tacki do ociekania, do której nalezy wlac pól litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokretlo, które nalezy zdjac przed rozpoczeciem pieczenia i z którego nalezy korzystac po jego zakonczeniu, aby wyjac mieso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

### Pizza

Lekko nasmarowac blache, aby pizza byla bardziej chrupiaca, nawet na spodzie. Po uplywie dwóch trzecich czasu pieczenia dodac mozzarelle na pizze.

### Funkcja wyrastania (dostepna tylko w okreslonych modelach)

Zaleca sie przykrycie ciasta wilgotna sciereczka przed wlozeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracaja sie o ok. jedna trzecia w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizze (1 kg) to ok. jedna godzina.

# DULEŽITÉ BEZPECNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPECNOST I BEZPECNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DULEŽITÉ

V tomto návodu a na samotném spotrebici jsou duležitá bezpecnostní upozornení, která si musíte precíst dodržovat je.

Toto je symbol nebezpecí týkající se bezpecnosti, který upozornuje uživatele na možná nebezpecí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám. Pred každým bezpecnostním upozornením je symbol nebezpecí a následující slova:

**⚠ NEBEZPECÍ** **Oznacuje nebezpecnou situaci, kterou je treba odvrátit, jinak zpusobí vážné poranení.**

**⚠ VAROVÁNÍ** **Oznacuje nebezpecnou situaci, kterou je treba odvrátit, jinak by mohla zpusobit vážné poranení.**

Všechna bezpecnostní upozornení udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpecí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpecí poranení, poškození a úrazu elektrickým proudem zpusobené nesprávným použitím trouby. Peclive dodržujte následující pokyny:

- Spotrebic je pred každým instalacním postupem nutné odpojit od síte.
- Instalaci a údržbu musí provést kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a platnými místními bezpecnostními predpisy. Neopravujte, ani nevymenujte žádnou soucást spotrebice, pokud to není výslovne doporuceno v tomto návodu.
- Tento elektrospotrebic musí být podle zákona uzemnen.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil pripojení spotrebice, zabudovaného do skrínky, k síti.
- Spotrebic musí splnovat platné bezpecnostní predpisy a k instalaci musí být proto použit vícepólový odpojovac s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šnury.
- Nikdy pri vytahování zástrcky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotrebice pro uživatele prístupné.
- Spotrebice se nedotýkejte vlhkými cástmi tela a nepoužívejte ho bosi.
- Tento spotrebic je urcen výlucne pro pecení jídel v domácnosti. Není prípustné používat ho jiným zpusobem (napr. k vytápení místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovednost za nevhodné nebo nesprávné použití ovládacích prvku.
- Tento spotrebic nesmí používat osoby ani deti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patricných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovedné za jejich bezpecnost, nebo jim nedaly príslušné pokyny k použití spotrebice.
- Prístupné cásti spotrebice se pri použití mohou zahrát na velmi vysokou teplotu. Malé deti se nesmí ke spotrebici približovat, a je treba dohlédnout, aby si se spotrebicem nehrály.
- Behem používání ani po nem se nedotýkejte topných teles nebo vnitrních ploch spotrebice - hrozí nebezpecí popálení. Spotrebic se nesmí dotýkat uterek nebo jiných horlavých materiálu, dokud dostatecne nevychladne.
- Po upecení jídla otvírejte opatrne dvere, aby mohl postupne uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dvere zavrené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Vetrací otvory nikdy nezakrývejte.
- Pri vytahování nádob a príslušenství používejte kuchynské chnapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných teles.
- Do spotrebice nebo do jeho blízkosti nedávejte horlavé materiály: pri náhodném zapnutí trouby muže dojít k požáru.
- V troube neohrívejte ani nepripravujte jídla v uzavrených sklenických nebo nádobách. Pretlakem uvnitr nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Prehráté tuky se mohou snadno vznítit. Pri pecení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu peclive sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotrebic bez dozoru pri sušení potravin.
- Používáte-li pri pecení jídel alkoholické nápoje (napr. rum, konak, víno), nezapomente, že se alkohol pri vysokých teplotách vyparuje. Hrozí nebezpecí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným telesem vznítit.

## Likvidace domácích spotrebicu

- Tento spotrebic byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovane použitelných materiálu. Zlikvidujte ho podle místních predpisu pro odstranování odpadu. Pred likvidací odríznete napájecí kabel.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotrebicu zjistíte u príslušného místního úradu, úradu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchode, kde jste spotrebic zakoupili.

## INSTALACE

Po vybalení trouby se presvedcte, že trouba nebyla pri doprave poškozena a že se dvere dobre zavírají. V prípade problému se obratte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní stredisko. Pri instalaci odstrante pouze polystyrenový podstavec, na kterém je trouba postavena.

**PRÍPRAVA SKRÍNKY K VESTAVBE TROUBY**

- Kuchynský nábytek, který je v prímém kontaktu s troubou, musí být odolný vuci vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skrínku prirízнout, provedte tyto práce ješte pred zasunutím trouby do skrínky a peclive odstrante všechny drevené trísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci prístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

**PRIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

Zkontrolujte, zda napetí uvedené na typovém štítku spotrebice odpovídá napetí ve vašem byte. Typový štítek je umístený na predním okraji trouby (je viditelný pri otevrených dverích).

- Napájecí kabel (typ kabelu uvedený na pripojovacím štítku) smí vymenit jen kvalifikovaný elektrikár. Obratte se na autorizované servisní stredisko.

**PROPOJENÍ VARNÉ DESKY A TROUBY**

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** dokud není propojení dokonceno, nepripojujte troubu k elektrickému napetí. Pred pripojením trouby ke zdroji napájení zkontrolujte, zda je daná varná deska uvedena v priloženém seznamu možných kombinací varné desky/trouby. Pripojte konektory varné desky ke konektorum trouby podle pokynu k instalaci tak, aby si barvy odpovídaly a otvory konektoru byly vyrovnané. Zasunte konektory a zatlacte je, až uslyšíte cvaknutí. Odšroubujte matici zemnicího šroubu ⏚ umístenou na horním krytu trouby a zasunte žlutozelený zemnicí vodic; podložku nechte na míste. Matici zemnicího šroubu pevne utáhnete.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** pokud koncovky varné desky neodpovídají pripojení a barvám zásuvek trouby, je nutné v servisním stredisku koupit soupravu adaptéru s kódovým císlem AMC 873.

**OBECNÁ DOPORUCENÍ**

**Pred použitím:**

- Odstrante ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z príslušenství.
- Vyjmete z trouby príslušenství a zahrejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolacních materiálu.

**Behem použití:**

- Na troubu nepokládejte žádné težké predmety, které by ji mohly poškodit.
- Neviste na dverích a nic nezavešujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Do vnitřku horké trouby nelijte vodu; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Neposunujte po dně trouby nádobí, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Presvedcte se, že se elektrické kabely jiných spotrebicu používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých cástí, a že se nemohou zachytit ve dverích trouby.
- Nevystavujte varnou desku pusobení povetrnostních vlivu.

## RADY K OCHRANE ŽIVOTNÍHO PROSTREDÍ

**Likvidace obalového materiálu**

Obal je ze 100 % recyklovatelného materiálu a je oznacen recyklacním symbolem (♺). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních predpisu.

**Likvidace spotrebice**

- Tento spotrebic je oznacen v souladu s evropskou smernicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zarízení (WEEE).
- Zajištením správné likvidace tohoto výrobku pomužete zabránit prípadným negativním dusledkum na životní prostredí a lidské zdraví, které by jinak byly zpusobeny nevhodnou likvidací výrobku.
- Symbol na spotrebici nebo priložených dokumentech udává, že tento spotrebic nepatrí do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do príslušného sberného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zarízení.

**Úspora energie**

- Troubu predehrívejte pouze tehdy, je-li to výslovne uvedeno v tabulce pro pecení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pecení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypnete 10/15 minut pred koncem doby pecení. Jídlo, které vyžaduje delší pecení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

## PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PREDPISY CE

- Tato trouba může prijít do styku s potravinami a je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje směrnici 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

## JAK ODSTRANIT PORUCHU

**Trouba nefunguje:**

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky pripojená.
- Vypnete a opet zapnete troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.

**Dvere nejdou otevrít.**

- Vypnete a opet zapnete troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **Důležité upozornění:** behem automatického cištení nejdou dvere trouby otevrít. Pockejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec "Cisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza").

**Elektronický programátor nefunguje:**

- Jestliže se na displeji objeví písmeno "F " a po nem následuje císlo, obratte se nejbližší poprodejní servis. V tomto prípade sdelte císlo, které následuje za písmenem "F ".

## POPRODEJNÍ SERVIS

**Než zavoláte do poprodejního servisu:**

1. Pokuste se poruchu odstranit sami podle pokynu v casti "Jak odstranit poruchu".
2. Vypnete a opet troubu zapnete, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

**Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonu, zavolejte do nejbližšího poprodejního servisu.**

Vždy uvedte:

- strucný popis poruchy;
- typ a presný model trouby;
- servisní císlo (císlo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitrku trouby (je videt pri otevrených dverích trouby). Servisní císlo je uvedeno i na záruním listu;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní císlo.

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obratte se na **autorizovaný poprodejní servis** (abyste meli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správne).

## CIŠTENÍ

**⚠ VAROVÁNÍ**

- **Nepoužívejte cisticí na páru.**
- **Troubu cistěte, až když vychladne.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

**Vnejší plochy trouby**

**DULEŽITÉ UPOZORNENÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní cisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadríkem.**

- Plochy trouby otrete vlhkým hadríkem. Jsou-li velmi zašpinené, omyjte je roztokem vody s nekolika kapkami mycího prostredku na nádobí. Nakonec troubu otrete suchým hadríkem.

**Vnitrek trouby**

**DULEŽITÉ UPOZORNENÍ: nepoužívejte abrazivní houbicky ani kovové škrabky nebo drátenky. Postupem casu by mohly znicit smaltovaný povrch a sklenené dvere trouby.**

- Po každém použití nechte troubu cástecne vychladnout a vlažnou troubu vycistete; lépe tak odstraníte prilepené necistoty a skvrny od zbytku jídel (napr. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze znackové cisticí prostredky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dverí omyjte vhodným tekutým prostredkem. Dvere trouby je možné pri cištení sejmout ze závesu (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné teleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u nekterých modelu) a vycistit také strop trouby.

**POZNÁMKA: pri delším pecení jídel s vysokým obsahem vody (napr. pizza, zelenina apod.) muže na vnitrní strane dverí a okolo tesnení kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitrní cást dverí hadríkem nebo houbou.**

**Príslušenství:**

- Príslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostredku na nádobí s vodou; je-li ješte horké, použijte kuchynské chnapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáckem nebo houbickou.

**Čištení zadní steny a katalytických bocních panelu trouby (jsou-li u modelu):**

**DULEŽITÉ UPOZORNENÍ: nepoužívejte agresivní anebo abrazivní cisticí prostredky, drsné kartácky, drátenky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a znicit jeho samocisticí vlastnosti.**

- Nechte zahrát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstrante houbickou.

## ÚDRŽBA

**⚠ VAROVÁNÍ**

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

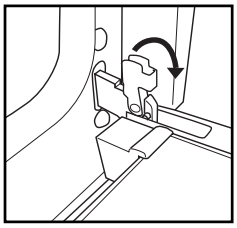
**ODSTRANENÍ DVERÍ**

**Odstranení dverí:**

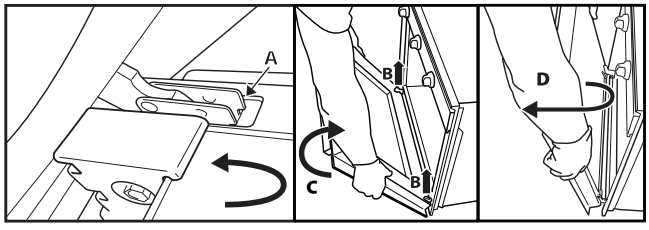
1. Otevrete úplne dvere.
2. Zdvihnete blokovací pácky a zatlacte je dopredu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavrete co nejvíce dvere (A), zvednete je nahoru (B) a otocte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

**Nasazení dverí:**

1. Zasadte závesy do jejich umístení.
2. Otevrete úplne dvere.
3. Blokovací pácky na obou stranách opet sklopte.
4. Zavrete dvere.



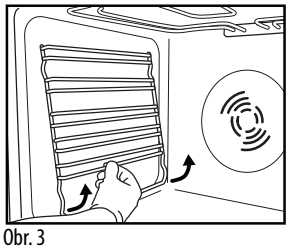
Obr. 1



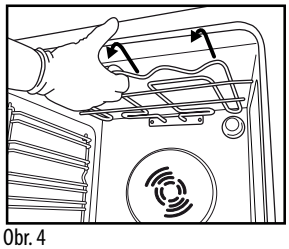

Obr. 2

**ODSTRANENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TELESA (POUZE NEKTERÉ MODELY)**

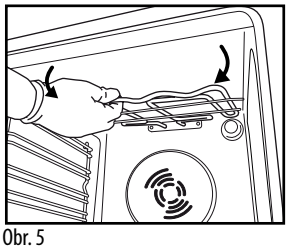
1. Odstrante bocní drážky na príslušenství (Obr. 3).
2. Povytáhnete trochu topné teleso smerem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolu (Obr. 5).
3. Zpet ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a pritom ho trochu zatáhnete smerem k sobe; zkontrolujte, zda leží na bocních držácích.



Obr. 3



Obr. 4

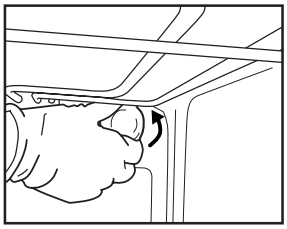


Obr. 5

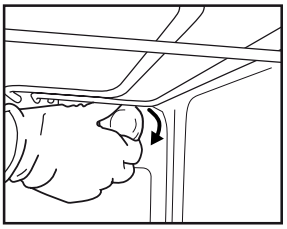
## VÝMENA ŽÁROVKY TROUBY

**Výmena zadní žárovky** (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vymente žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvetlení zpet (Obr. 7).
3. Znovu pripojte troubu k elektrické síti.



Obr. 6



Obr. 7

**POZNÁMKA:**

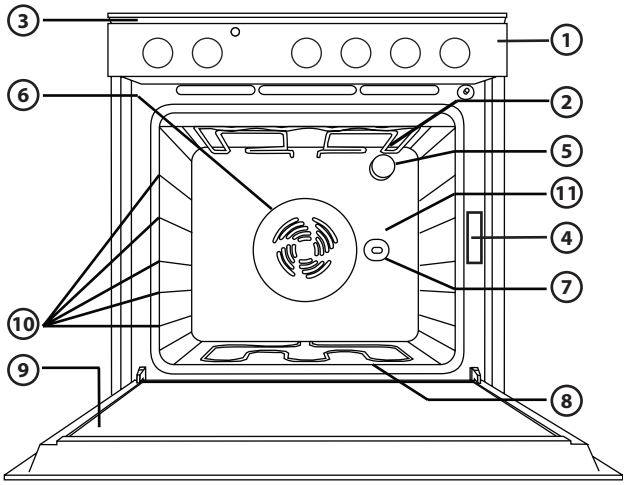
- Používejte jedine žárovky 5-40 W/230 V, typ E-14, teplota 300 °C.
- Žárovku mužete zakoupit poprodejním servisu.

**DULEŽITÉ UPOZORNENÍ:**

- **nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvetlení.**

# NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

**U ELEKTRICKÉHO PRIPOJENÍ SE RIDTE POKYNY V CÁSTI O INSTALACI**



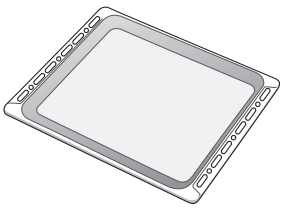

1. Ovládací panel
2. Horní topné teleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvetlení
6. Vetrací systém pro pecení (je-li u modelu)
7. Otocný rožen (je-li u modelu)
8. Dolní topné teleso (není videt)
9. Dvere
10. Polohy roštu
11. Zadní stena

**POZNÁMKA:**

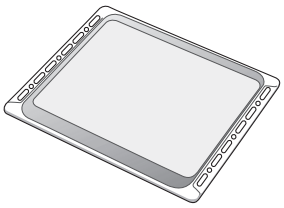
- Ventilátor muže po dopecení jídla a vypnutí spotrebice ješte pokracovat chvíli v chodu.

## VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVÍ

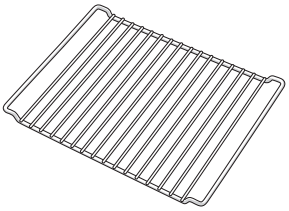
**(príslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)**



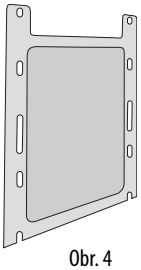
Obr. 1



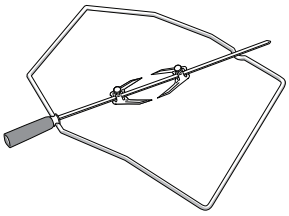
Obr. 2



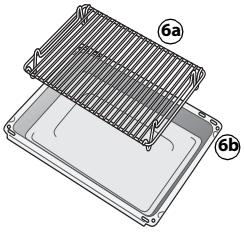
Obr. 3



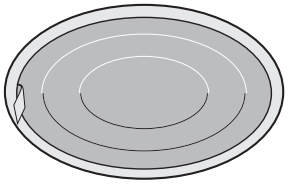
Obr. 4



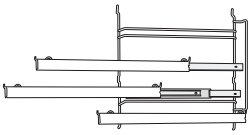
Obr. 5



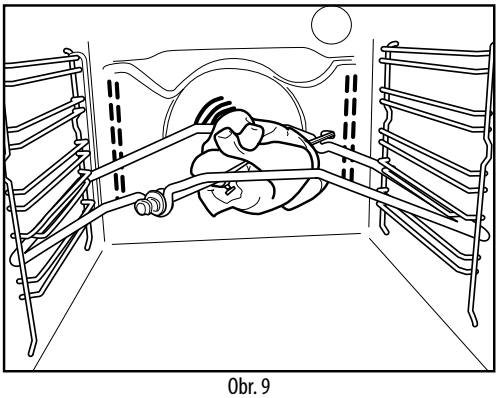

Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je urcen k zachycování tuku nebo kousku jídla pod roštem, nebo jako pekác k pecení masa, drubeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Aby se zamezilo prskání a prepalování tuku, nalijte na hluboký plech trochu vody.

### Plech na pecení (Obr. 2)

K pecení cajového peciva, kolácu a pizzy.

### Rošt (Obr. 3)

Ke grilování jídel nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné varné nádobí. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Mužete ho umístit se zakrivením nahoru nebo dolu.

### Katalytické bocní panely (Obr. 4)

Tyto panely mají speciální mikroporézní vrstvu smaltu, která pohlcuje tukové stríkance. Po pecení velmi tucných jídel se doporucuje spustit automatický cisticí cyklus (viz CIŠTENÍ).

### Otocný rožen (Obr. 5)

Rožen používejte podle návodu v Obr. 9. Prectete si také cást "Doporucené použití a tipy".

### Souprava grilu (Obr. 6)

Skládá se z mrížky (6a) a smaltované nádoby (6b). Tato souprava musí být pri grilování umístena na roštu (3) a používá se s funkcí Gril.

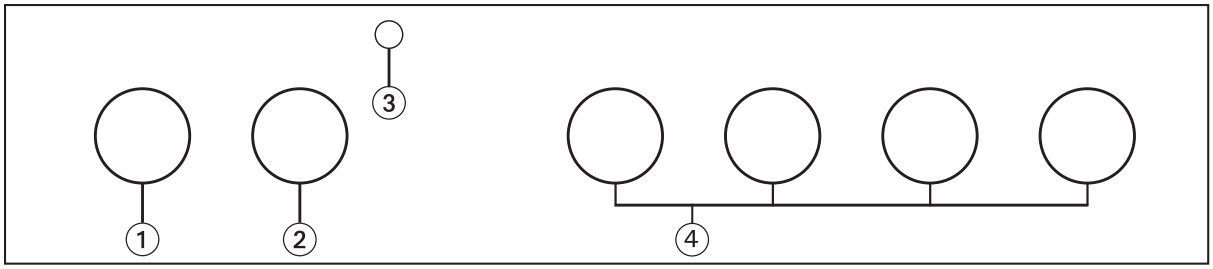
### Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte ho **pouze** pro pecení velmi tucných jídel. Zaháknete ho na zadní stene trouby u ventilátoru. Mužete ho mýt v mycce nádobí a používá se s funkcí ventilátoru.

### Výsuvné kolejnicky (Obr. 8)

Umožnují vytažení roštu a plechu na polovinu své délky. Vhodné pro všechno príslušenství, lze mýt v mycce nádobí.

**POPIS OVLÁDACÍHO PANELU**

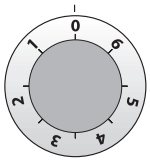



1. Volic funkce
2. Ovladac termostatu
3. Cervená kontrolka termostatu
4. Ovladace varné desky

**ZAPNUTÍ TROUBY**

Volicem funkcí otocte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvetlení trouby.
Ovladac termostatu otocte doprava na požadovanou teplotu. Cervená kontrolka termostatu se rozsvítí a zhasne po dosažení zvolené teploty troubou. Na konci pecení otocte ovladaci do polohy "0".

**JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU**




Na ovládacím panelu trouby jsou umísteny 4 nastavitelné ovladace (od 0 do 6), kterými se rídí provoz varné desky.
K zapnutí elektrických plotýnek:

- Ovladacem zvolené plotýnky otocte smerem doprava do požadované polohy (ridte se pokyny priloženými k varné desce).

**DULEŽITÉ UPOZORNENÍ:**

- Pri prvním zapnutí plotýnek otocte ovladaci do polohy 6 a nechte je zapnuté asi 3 minuty, aby se odstranily všechny pachy; na každou plotýnku postavte nádobu s vhodným prumerem dna naplnenou do poloviny vodou.
- Nejsou-li na varných plotýnkách nádoby, nenechávejte je zapnuté.
- Používejte hrnce a pánve speciálne urcené pro elektrické varné desky, zejména nádoby s vícevrstevným plochým dnem.
- Používejte nádoby s prumerem dna stejným jako je prumer varné plotýnky, nebo jen nepatrne vetším.

## TABULKA FUNKCÍ

| FUNKCE | | POPIS |
|---|---|---|
| 0 | **VYPNUTO** | - |
| | **OSVĚTLENÍ** | K zapnutí osvětlení trouby. |
| | **SPODNÍ OHŘEV** | Funkce je vhodná k dopečení koláčů s náplní nebo k zahuštění polévek. Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut pečení. |
| | **TRADIČNÍ** | Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových mražených jídel; řiďte se pokyny na balení potravin. |
| | **HORNÍ OHŘEV** | Ke zhnědnutí povrchu jídel. Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut pečení. |

## TABULKA PECENÍ

| Recept | Funkce | Předohřev | Úroveň pečení (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kynuté koláče** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rošt + forma na koláč |
| **Čajové pečivo/ovocné koláčky** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Plech na pečení |
| **Plněné žemličky** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Plech na pečení |
| **Lístkové taštičky/lístkové keksy** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Plech na pečení |
| **Pusinky** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Plech na pečení |
| **Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex |
| **Kuře / králík / kachna** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex |
| **Krůta / husa** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex |
| **Pečená ryba / v pergamenu (filety, celá)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex |
| **Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni / nákypy** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rošt + nádoba pyrex |
| **Chléb/italský chléb Focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Hluboký plech nebo plech na pečení |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Hluboký plech nebo plech na pečení |

**POZNÁMKA:** casy pecení a teplota platí približne pro 4 porce.

## DOPORUCENÉ POUŽITÍ A TIPY

# Jak používat tabulku pecení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

### Pecení ruzných jídel soucasne

Pomocí funkce "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu) mužete péct ruzná jídla, který vyžadují stejnou teplotu pecení, najednou (napríklad: rybu a zeleninu) na ruzných úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pecení, vyndejte drív, a ponechte v troube jídlo s delší dobou pecení.

### Moucníky

- Jemné moucníky pecte s funkcí klasického pecení jen na jedné úrovni. Použijte tmave zbarvené kovové dortové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohrevu a usporádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý kolác už propecený, zasunte doprostred párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete cistý, je kolác upecený.
- Jestliže použijete neprilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože kolác by nemusel na okrajích rovnomerne zvednout.
- Jestliže kolác behem pecení klesne, nastavte príšte nižší teplotu, mužete také snížit množství tekutiny v teste a tolik testo nemíchat.
- Pro moucníky s velkým množstvím náplne (tvarohový kolác nebo ovocné koláce) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláce promácený, snižte rošt a pred vložením náplne do koláce posypte dno koláce strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

### Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pecení doporucujeme prilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso behem pecení získalo ješte lepší chut. Po upecení nechte maso v troube na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejne silné kusy, aby se stejnomerne propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pecení. Zasunte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou tretinách grilování maso obratte.

Doporucujeme zasunout prímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s pul litrem vody. V prípade potreby vodu dolijte.

### Otocný rožen (jen u nekterých modelu)

Toto príslušenství použijte k rovnomernému propecení velkých kusu masa a drubeže. Maso nasunte na tyc rožne, kure pripevnete šnurkou, a pred vložením do trouby zkontrolujte, zda nemuže spadnout. Tycku zasunte do jejího umístení na prední strane trouby a položte na príslušný držák. Doporucujeme zasunout do první úrovne drážek hluboký plech s pul litrem vody, který zabrání vzniku koure v troube a zachytí odkapávající tuk. Tycka má plastové držadlo, které se musí pred pecením odstranit, a zase se použije na konci pecení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

### Pizza

Plechy trochu vymažte tukem, aby byl spodek pekne krupavý. Ve dvou tretinách pecení posypte pizzu mozarellou.

### Funkce kynutí (jen u nekterých modelu)

Pred vložením testa do trouby ho zakryjte vlhkou uterkou. Cas potrebný k vykynutí testa pomocí této funkce je približne o tretinu kratší v porovnání s kynutím pri pokojové teplote (20-25 °C). 1 kg testa na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

## BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

**⚠ NEBEZPEČENSTVO** **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, spôsobia vážne zranenia.**

**⚠ VAROVANIE** **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobiť vážne zranenia.**

Vo všetkých bezpečnostných upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky a predlžovacie káble.
- pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho nastavenia ovládačov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do rúry ani jej blízkosti neklaďte horľavý materiál: v prípade náhodného zapnutia rúry hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty olej sa môže vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

## Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrick kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

# INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

## PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí odolávať teplu (min. 90°C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Výmenu napájacieho elektrického kábla (typ kábla je uvedený na štítku s údajmi o zapojení) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

## PREPOJENIE VARNEJ DOSKY A RÚRY

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** rúru nezapájajte do elektrickej siete predtým, ako ste ukončili prepojenie rúry s varnou doskou. Pred zapojením rúry do elektrickej siete skontrolujte, či je model varnej dosky uvedený v zozname modelov vhodných na kombináciu s dodanou rúrou. Zapojte konektory varnej dosky ku konektorom rúry podľa ilustrácie v pokynoch na inštaláciu, pričom dávajte pozor, aby boli vzájomne prepojené zodpovedajúce farby a aby boli zarovnané otvory konektorov. Konektory zatlačte až na doraz, pričom skontrolujte, či zapadol poistný jazýček. Odskrutkujte maticu uzemňovacej skrutky ⏚ nachádzajúcej sa na hornom kryte rúry a vložte pod maticu zeleno/žltý vodič, pričom nechajte podložku na mieste. Maticu uzemňovacej skrutky opäť pevne zatiahnite.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** ak sa koncovky varnej dosky nezhodujú s ukončeniami a farbami zásuviek rúry, vyžiadajte si súpravu adaptérov s kódom AMC 873, ktorú dostanete v servisnom stredisku.

## VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

### Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

### Počas používania:

- Nekladťe na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, pretože by sa tým mohol poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

# OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

### Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia zodpovedne likvidovať, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

### Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

### Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

## VYHLÁSENIE O ZHODE CE

- Táto rúra bola vyrobená tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

## PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

**Rúra nefunguje:**

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

**Dvierka sa neotvoria:**

- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
- **Dôležité upozornenie:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokujú automaticky (pozrite odsek "Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou").

**Elektronický programátor nefunguje:**

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno "F" a po ňom číslica, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo nasledujúce po písmene "F".

## SERVIS

**Skôr, ako zavoláte popredajný servis:**

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v "Príručke na odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

**Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.**

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove "Service" na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE 0000 000 00000

Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na **stredisko autorizovaného servisu** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

## ČISTENIE

**⚠ VAROVANIE**

- **Na čistenie nikdy nepoužívajte zariadenia využívajúce prúd pary.**
- **Rúru čistite, iba ak je chladná.**
- **Pred údržbou odpojte elektrické napájanie.**

**Povrch rúry**

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa tieto výrobky náhodou dostanú do kontaktu so spotrebičom, ihneď ho utrite vlhkou handričkou.**

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku na riad. Ukončte suchou handrou.

**Vnútro rúry**

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.**

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite vhodným kvapalným čiatiacim prostriedkom. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

**POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď rúra ochladla, soušte vnútro dvierok utierkou alebo špongiou.**

**Príslušenstvo rúry:**

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

**Čistenie zadnej steny a katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):**

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.**

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200°C približne jednu hodinu
- Potom, pred ostránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

## ÚDRŽBA

**⚠ VAROVANIE**

- **Používajte ochranné rukavice.**
- **Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.**
- **Pred údržbou odpojte elektrické napájanie.**

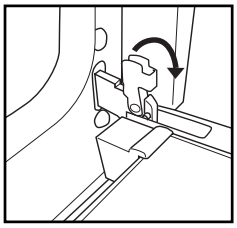
**VYBRATIE DVIEROK**

**Pri vyberaní dvierok:**

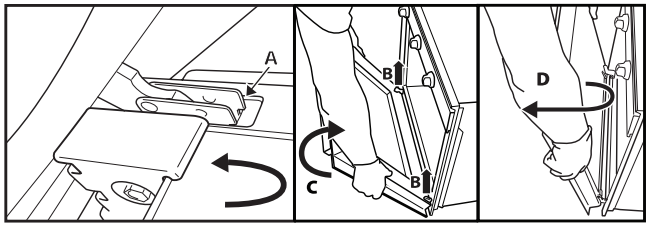
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

**Montáž dvierok:**

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustite oba uzávery.
4. Zatvorte dvierka.



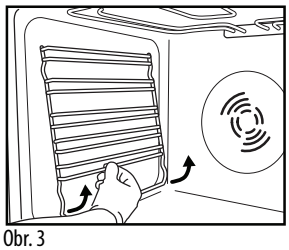
Obr. 1



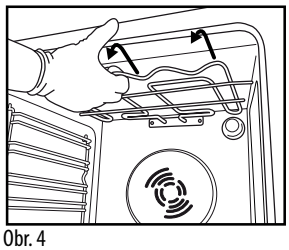

Obr. 2

**PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)**

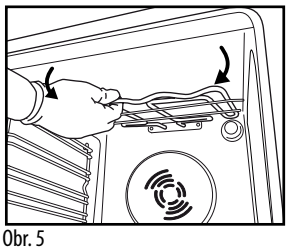
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (Obr. 4) a spusťte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4

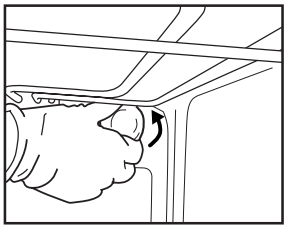


Obr. 5

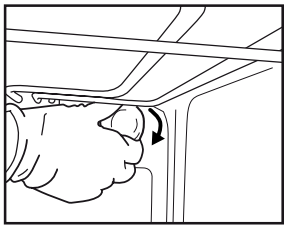
## VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

**Výmena zadnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

1. Rúru odpojte od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (Obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



Obr. 6



Obr. 7

**POZNÁMKA:**

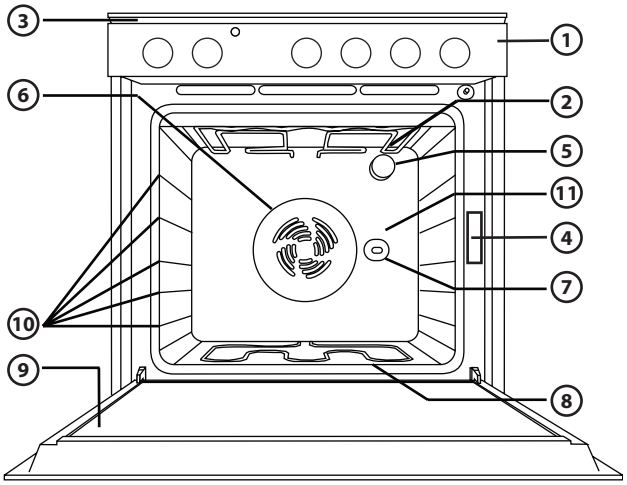
- Používajte výhradne žiarovku 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:**

- **rúru neuvádzajte do činnosti bez namontovaného krytu lampy.**

# POKYNY PRE POUŽÍVANIE RÚRY

**INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII**



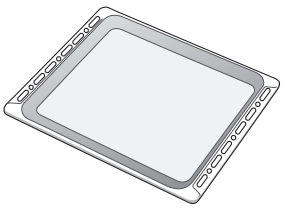

1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

**POZNÁMKA:**

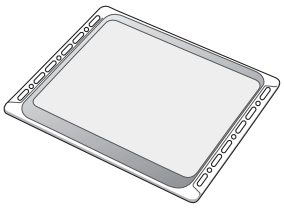
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

## VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

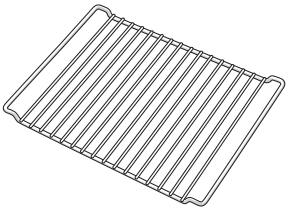
**(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)**



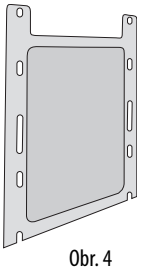
Obr. 1



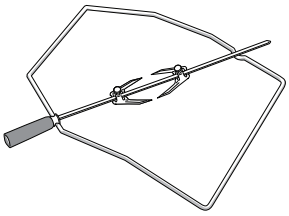
Obr. 2



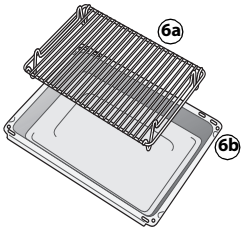
Obr. 3



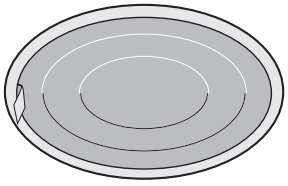
Obr. 4



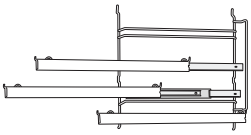
Obr. 5



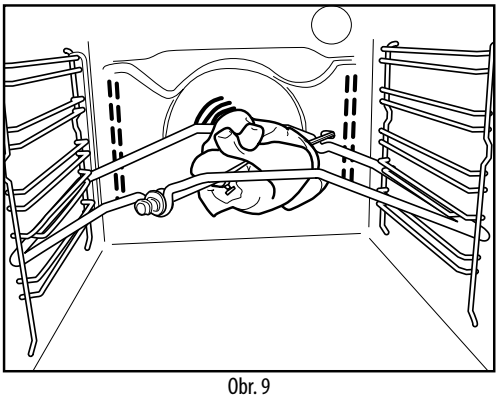

Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

**Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)**

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech, napr. pri pečení mäsa, hydiny, rýb, so zeleninou alebo bez zeleniny. Aby ste predišli vystrekovaniu tuku a zadymeniu, nalejte do nádoby malé množstvo vody.

**1 Plech na pečenie (Obr. 2)**

Používa sa na pečenie sušienok, koláčov alebo pizze.

**Rošt (Obr. 3)**

Používa sa na grilovanie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče alebo akejkoľvek nádoby používanej na pečenie v rúre. Môžete ho vsunúť na ľubovoľnú úrove v rúre. Rošt môžete vložiť zahnutou stranou smerom nahor alebo smerom dolu.

**Bočné katalytické panely (Obr. 4)**

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne mastného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite ČISTENIE).

**Otočný ražeň (Obr. 5)**

Otočný ražeň používajte podľa pokynov v Obr. 9. Odporúčania nájdete aj v časti "Odporúčania a rady pri používaní".

**Súprava na grilovanie (Obr. 6)**

Súprava obsahuje drôtený rošt (6a) a smaltovanú nádobu (6b). Túto súpravu musíte uložiť na rošt (3) a používať s funkciou grilu.

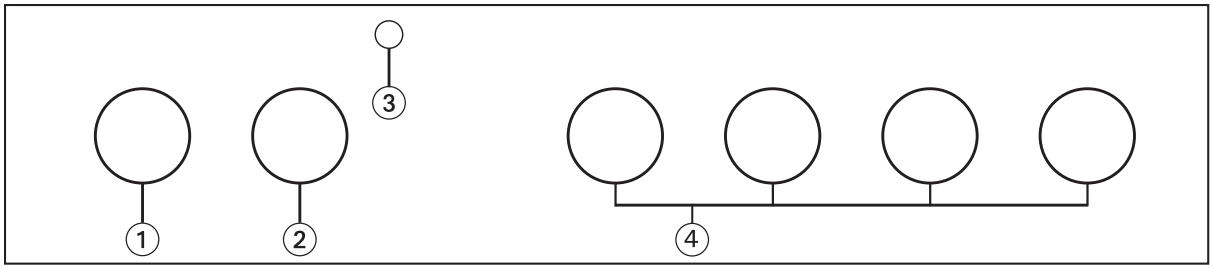
**Tukový filter (Obr. 7)**

Používajte **iba** príprave mimoriadne mastných jedál. Zaveste ho na zadnú stenu vnútra rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

**Zásuvné lišty (Obr. 8)**

Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

**POPIS OVLÁDACIEHO PANELA**

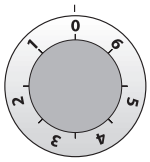



1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Ovládací gombík termostatu
3. Červená kontrolka termostatu
4. Ovládacie gombíky varnej dosky

**AKO ZAPNÚŤ RÚRU**

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy "0".

**AKO POUŽÍVAŤ VARNÚ DOSKU**




Ovládací panel rúry je vybavený 4 nastaviteľnými ovládacími gombíkmi (od 0 po 6), ktorými sa ovláda činnosť varnej dosky.
Zapnutie elektrických varných platničiek:

- Otočte ovládací gombík želanej varnej platničky smerom vpravo do polohy želaného výkonu (pozrite návod na použitie varnej dosky).

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:**

- Pri prvom použití platničiek otočte ovládacie gombíky do polohy 6 a nechajte ich zapnuté pribl. 3 minúty, aby sa odstránili pachy, pričom na každú položte hrniec s vhodným priemerom, ktorý naplňte do polovice vodou.
- Platničky nezapínajte, ak na nich nie je varná nádoba.
- Odporúčame vám používať nádoby s plochým a hrubým dnom, špeciálne určené pre varné platničky.
- Priemer dna varnej nádoby musí byť rovnaký alebo mierne väčší ako priemer elektrickej platničky.

## TABUĽKA POPIS FUNKCIÍ

| FUNKCIA | | POPIS |
|---|---|---|
| 0 | **VYP** | - |
| | **ŽIAROVKA** | Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry. |
| | **SPODNÝ OHREV** | Funkcia sa môže použiť na dopečenie plnených tort alebo na zahustenie polievok. Používajte túto funkciu počas posledných 10/15 min pečenia. |
| | **STATICKÝ OHREV** | Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predohrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečen odporúčame používať druhú alebo tretiu úroveň v rúre. Táto funkcia je vhodná aj na prípravu hotových mrazených jedál; postupujte podľa pokynov na obale jedla. |
| | **HORNÝ OHREV** | Na zapečenie povrchu jedál. Túto funkciu používajte počas posledných 10/15 minút prípravy jedál. |

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

| Recept | Funkcia | Predohrev | Úroveň v rúre (od spodu) | Teplota (°C) | Doba (min) | Príslušenstvo rúry |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kysnuté koláče** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rošt + forma na koláč |
| **Sušienky/Koláčiky** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Plech na pečenie |
| **Odpaľované cesto** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Plech na pečenie |
| **Pečivo z lístkového cesta** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Plech na pečenie |
| **Snehové sušienky** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Plech na pečenie |
| **Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu |
| **Kurča / králik / kačica** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu |
| **Moriak / hus** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu |
| **Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu |
| **Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rošt + nádoba z pyrexu |
| **Chlieb / Posúch** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie |

**POZNÁMKA:** teploty a doby pečenia sú iba orientačné a platia pre 4 porcie.

## ODPORÚČANIA A RADY PRI POUŽÍVANÍ

# Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabulka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložením potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete pouiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabulke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predohrejte.

### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu), použitím rznych úrovní. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvoľte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii). Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

### Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie štavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

### Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčaťa mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

### Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kúrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

### Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skracuje o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az oket és másokat fenyegeto lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megeloz a veszély szimbólum és a következo kifejezések egyike:

**VESZÉLY!** **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

**FIGYELMEZTETÉS** **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévo potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredo sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következo utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése elott.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági eloírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a muvelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- Az eloírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történo csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági eloírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezotávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Ne húzza az elektromos kábelt, ha le kívánja választani a készüléket a hálózatról.
- A üzembe helyezést követoen az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészíto berendezésként történo használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek futése). A gyártó a kezeloszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelosséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élo, illetve kello tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkezo személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelos személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférheto részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktol, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követoen be érintse meg a készülék futoelemeit vagy belso felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kelloképpen le nem hult.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levego vagy goz fokozatosan távozzon, mielott a sütobe nyúlna Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levego távozik a kezelopanel feletti rácson keresztül. A szellozorács szellozését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyut, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a futoelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe: ezek lángra lobbanhatnak, ha a készüléket véletlenül bekapcsolja.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlodo nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon muanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket ételek zsírban/olajban sütése alatt.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas homérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gozök az elektromos futoelemmel érintkezve belobbanhatnak.

## A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés elott vágja el hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bovebb tájékoztatásért forduljon a helyi illetékes hatósághoz, a háztartási hulladékok gyujtését végzo szolgáltatóhoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a készüléket vásárolta.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A süto kicsomagolását követoen ellenorizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a süto, és hogy a süto ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedovel vagy a legközelebbi vevoszolgálattal. A károsodás megelozése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütot a hungarocell védoalapzatról.

### A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELOKÉSZÍTÉSE

- A sütovel érintkezo konyhabútor-elemeknek hoállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielott a sütot a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és furészport.
- Az üzembe helyezést követoen a süto alja már ne lehet hozzáférheto.
- A készülék megfelelo muködése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a süto felso széle közötti minimális hézagot.

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Gyozodjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a süto elülso szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (a kábel típusa a csatlakoztatási címkén van jelezve) szakképzett villanyszerelonek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevoszolgálattal.

### A TUZHELYLAP ÉS A SÜTO ÖSSZEKAPCSOLÁSA

**FONTOS**: ne csatlakoztassa a sütot az áramforráshoz, mielott elvégezte volna a süto és a tuzhelylap összekötését. Mielott a sütot az áramforráshoz csatlakoztatná, ellenorizze, hogy a tuzhelylap fel van-e sorolva a mellékelt süto/tuzhelylap összepárosítási terméklapon. Csatlakoztassa a tuzhelylap csatlakozóit a süto csatlakozóihoz az Üzembe helyezési utasításokban látható módon, meggyozodve arról, hogy a színek megfelelnek egymásnak, és hogy a csatlakozónyílások be vannak igazítva. Illessze be a csatlakozókat, és nyomja be oket, amíg a helyükre nem kattannak. Csavarja ki a süto felso borításán található földelo csavar ⏚ anyáját, és az alátétet a helyén tartva illessze be a sárga/zöld föld vezetéket. Erosen húzza meg ismét a földelo csavar anyáját.

**FONTOS:** ha a tuzhelylap kivezetései nem illeszkednek a süton található aljzatok csatlakozásához és színjelzéseihez, kérjen egy adapterkészletet (kódszáma AMC 873), amely a vevoszolgálatnál beszerezheto.

### ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

#### Használat elott:

- Távolítsa el a karton védoelemeket, a védofóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütobol, és melegítse fel 200 °C-ra kb. egy óráig, hogy megszunjön a szigeteloanyagokból és a kenoanyagokból származó szag- és füstképzodés.

#### Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a süto belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a süto forró részeivel, és ne szoruljanak be a süto ajtaja mögé.
- A sütot ne tegye ki légköri anyagok hatásának.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♺). A csomagolás különféle részeinek hulladékba helyezését ezért felelosségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

### A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt eloírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszeru elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelo hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kíséro dokumentációban lévo szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végzo megfelelo gyujtopontra.

### Energiatakarékosság

- A sütot csak akkor melegítse elo, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elo.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütoformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hot.
- Kapcsolja ki a sütot 10-15 perccel a beállított sütési ido letelte elott. A hosszú sütést igénylo ételek tovább sülnek azután is, hogy a sütot kikapcsolták.

## MEGFELELOSÉGI NYILATKOZAT CE

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a 1935/2004 sz. európai rendeletnek (CE) és a következőkkel összhangban kerültek kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kisfeszültségről szóló 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), az EMC-ről szóló 2004/108/EK sz. irányelv védelmi előírásai.

## HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

**A süto nem muködik:**

- Ellenorizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a süto elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütot kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

**Az ajtó nem nyitható ki:**

- A sütot kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
- **Fontos:** az öntisztítás alatt a süto ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd "A süto öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval" bekezdést).

**Az elektronikus programozó nem muködik:**

- Ha a kijelzon az "F" betu, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevoszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az "F" betut követo számot.

## VEVOSZOLGÁLAT

**Mielott a vevoszolgálatot hívná:**

1. Ellenorizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a "Hibaelhárítási útmutató" fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenorizze, hogy fennáll-e még a hiba.

**Ha a fenti ellenorzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevoszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a süto pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütotér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a süto ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik hivatalos **vevoszolgálatot** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használnak, és a javításokat megfeleloen végzik el).

## TISZTÍTÁS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS**

- **Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor lehűlt.**
- **Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

**A süto külseje**

**FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.**

- Egy nedves törlokendovel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, néhány csepp mosogatószert vízben öntsön a vízbe. Száraz ruhával törölje át.

**Süto belseje**

**FONTOS: ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az ido múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütoajtó üvegét.**

- Minden használatot követoen hagyja lehulni a sütot, tisztítsa meg lehetoleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyezodéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütotisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A ajtóüveget megfelelo folyékony mosogatószerrel tisztítsa. A süto ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felso futoeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a süto mennyezetének megtisztítása érdekében.

**MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek hosszú idotartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a süto már lehult, az ajtó belso oldalát egy ruhával vagy szivaccsal törölje szárazra.**

**Tartozékok:**

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütokesztyut, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

**A süto hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:**

**FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütotisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.**

- Muködtesse a sütot üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig
- Ezután hagyja lehulni a készüléket, mielott egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

## KARBANTARTÁS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS**

- **Használjon védőkesztyűt.**
- **Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.**
- **Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

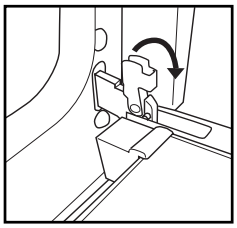
**AZ AJTÓ LEVÉTELE**

**Az ajtó levétele:**

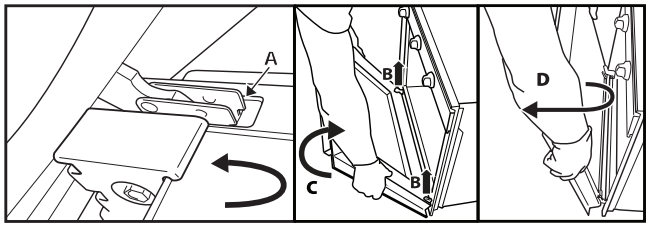
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja oket elore, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

**Az ajtó visszaszerelése:**

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A két kallantyút engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



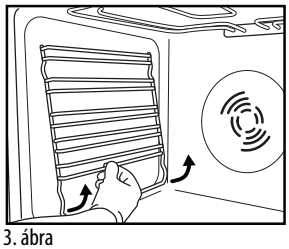
1. ábra



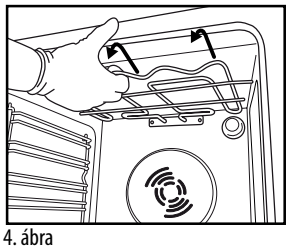

2. ábra

**A FELSO FUTOELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)**

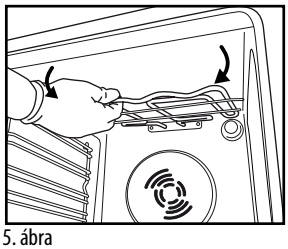
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a futoelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A futoelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyozodve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra

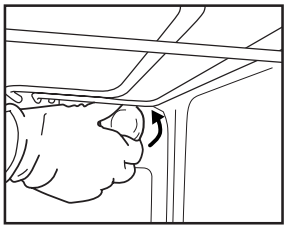


5. ábra

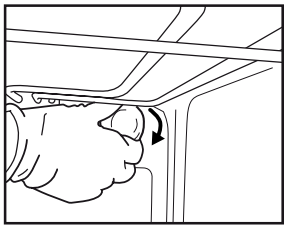
## A SÜTOVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

**A hátsó sütovilágítás** (ha van) izzójának cseréje:

1. Válassza le a sütot az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütot az áramforrásra.



6. ábra



7. ábra

**MEGJEGYZÉS:**

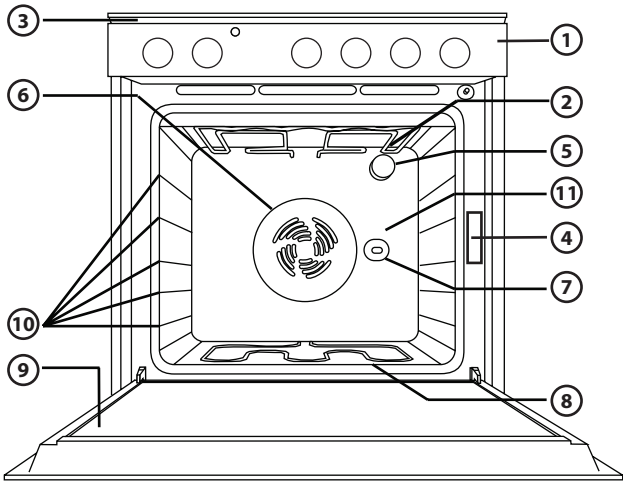
- Kizárólag 25-40 W/230 V, E-14, T300°C típusú izzót használjon.
- Az izzók beszerezhetok a vevoszolgálattól.

**FONTOS:**

- **A sütot ne használja, míg a lámpaburát a helyére nem tette.**

# UTASÍTÁSOK A SÜTO HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

**AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT**



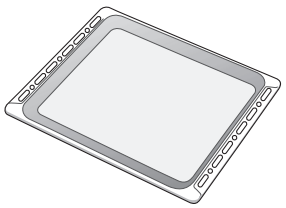

1. Kezelopanel
2. Felso futoelem/grill
3. Hutorendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventillációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó futoelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

**MEGJEGYZÉS:**

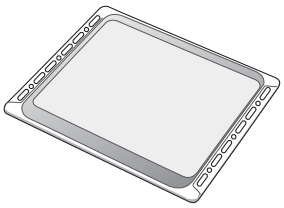
- A sütés végén, miután a sütot már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hutoventillátor tovább muködik egy bizonyos ideig.

**KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK**

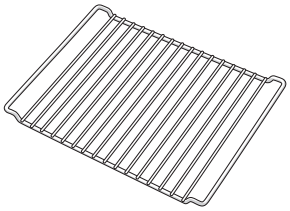
**(a sütovel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)**



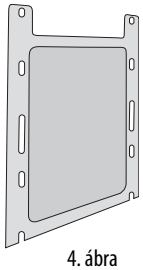
1. ábra



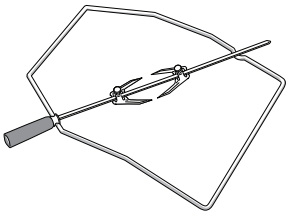
2. ábra



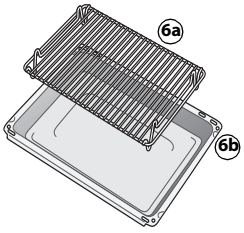
3. ábra



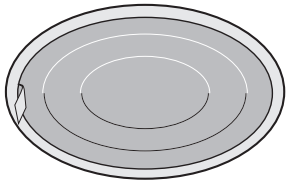
4. ábra



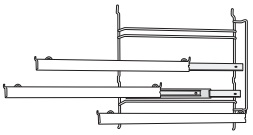
5. ábra



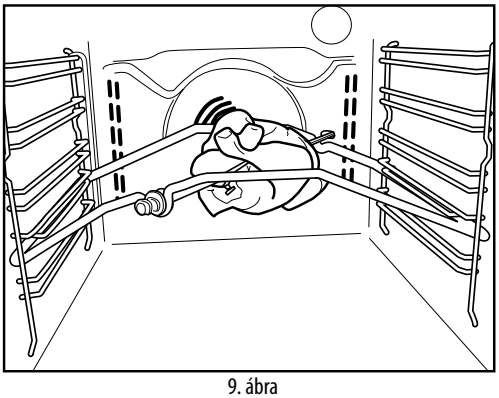

6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

**Zsírfogó tálca (1. ábra)**

A zsír és ételdarabkák felfogására, amikor a rács alá van helyezve, illetve hús, csirke és hal zöldségekkel együtt vagy önmagukban történo sütésénél tálként használható. A zsiradék kifröccsenésének és a füstképzodés csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

**Süteményes tepsi (2. ábra)**

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

**Rács (3. ábra)**

Ételek grillezésére vagy lábasok, sütoformák és más sütoedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezheto. A rács a görbületével felfele vagy azzal lefele is behelyezheto.

**Katalitikus oldalpanelek (4. ábra)**

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amelye felszívja a kifröccsent zsiradékot. Ajánlott, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsiradékban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

**Forgónyárs (5. ábra)**

A forgónyársat a megadottak (9. ábra) szerint használja. Ugyancsak nézze meg az "Ajánlott használat és tippek" c. szakasz tanácsait.

**Grillsüto készlet (6. ábra)**

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománcozott edényt (6b) tartalmaz. Ezt a készletet a rácsra (3) kell helyezni, és a Grill funkciónál kell használni.

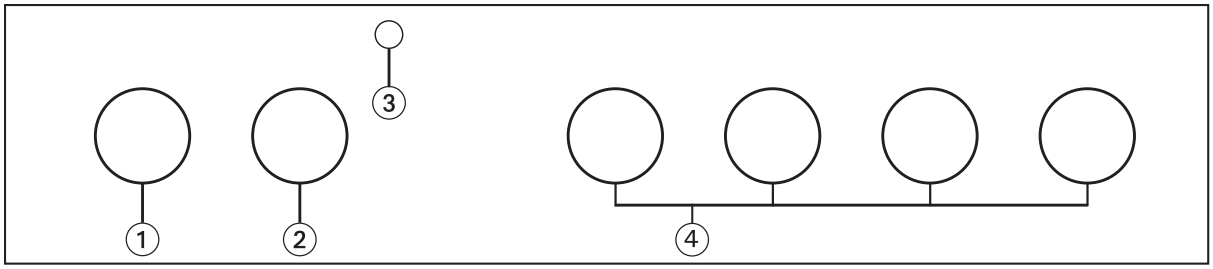
**Zsírszuro (7. ábra)**

**Csak** különösen zsíros ételek sütésénél használja. Akassza a sütotér hátsó falára a ventillátorral szemben. Ez a tartozék mosogatógépben tisztítható, és a légkeveréses funkcióval használható.

**Kihúzható polcok (8. ábra)**

Lehetové teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történo kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz megfelelok, és mosogatógépben tisztíthatók.

## A KEZELOPANEL LEÍRÁSA

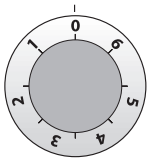



1. Funkcióválasztó gomb
2. Homérséklet-szabályozó gomb
3. Homérsékletszabályozó kijelzo
4. Tuzhelylap kezelogombjai

## A SÜTO BEKAPCSOLÁSA

Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra. A süto lámpája kigyullad.
Forgassa el a hofokszabályozó gombot az óramutató járásával egyezo irányban a kívánt homérsékletre. A kiválasztott homérséklet elérésekor a termosztát piros jelzofénye felgyullad, majd elalszik. A sütés végén forgassa a gombot "0"-ra.

## A TUZHELYLAP HASZNÁLATA




A süto kezelolapján 4 állítható gomb van (0-tól 6-ig terjedo jelzéssel), amelyekkel a tuzhelylap muködését lehet szabályozni.
Az elektromos fozolapok bekapcsolásához:

- Forgassa a kiválasztott fozolap gombját az óramutató járásával megegyezo irányba a kívánt pozícióba (lásd a tuzhelylaphoz mellékelt útmutatót).

**FONTOS:**

- Egy fozolapok elso alkalommal való használatakor állítsa a gombot 6-os állásba, helyezzen minden egyes fozolapra egy vízzel félig megtöltött, megfelelo átméroju fazekat, és hagyja bekapcsolva a fozolapokat kb. 3 percig, hogy megszunjön a szagképzodés.
- Ne hagyja a fozolapokat bekapcsolva, amikor üresek.
- Kifejezetten elektromos fozolapokhoz tervezett edényeket használjon, amelyeknek alja többrétegu és lapos.
- Olyan serpenyoket használjon, melyek alsó átméroje megegyezik a fozolap területével vagy annál kissé nagyobb.

## FUNKCIÓISMERTETO TÁBLÁZAT

| FUNKCIÓK | | LEÍRÁS |
|---|---|---|
| 0 | **KI** | - |
| | **VILÁGÍTÁS** | A sütővilágítás felkapcsolásához. |
| | **ALSÓ** | Ez a funkció a töltött sütemények készítésének befejezéséhez, illetve az egyes levesféleségek besűrítéséhez ajánlott. A sütés utolsó 10-15 percében használja ezt a funkciót. |
| | **ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS** | Bármilyen étel egy tartószinten való sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyasztott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. |
| | **FELSŐ** | Az ételek felső részének barnításához. A sütés utolsó 10-15 percében használja ezt a funkciót. |

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| Recept | Funkció | Előmelegít és | Tartószint (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Tartozékok |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kelt tészták** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rács + tortaforma |
| **Kekszek/Aprósütemények** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Süteményes tepsi |
| **Fánk** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Süteményes tepsi |
| **Voulevant/Leveles tészta** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Süteményes tepsi |
| **Habcsók** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Süteményes tepsi |
| **Bárány/Borjú/Marha/Sertés** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Zsírfogó tálca vagy rács + jénai |
| **Csirke/Nyúl/Kacsa** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Zsírfogó tálca vagy rács + jénai |
| **Pulyka/Liba** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Zsírfogó tálca vagy rács + jénai |
| **Tepsis/fóliás hal (filé, egész)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Zsírfogó tálca vagy rács + jénai |
| **Lasagne/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújtak** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rács + jénai |
| **Kenyér / Focaccia** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |

**MEGJEGYZÉS:** a sütési homérsékletek és idotartamok tájékoztató jelleguek és 4 adagra vonatkoznak.

## A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

### Különbözo ételek sütése egyszerre

A "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkció (ha van) használatával különbözo olyan ételeket készíthet egy idoben, amelyek ugyanolyan sütési homérsékletet igényelnek (például hal és zöldségek), különbözo tartószintet használva. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési idot igényel, és hagyja bent a sütoben azt az ételt, amely több sütési idot igényel.

### Édességek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színu fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten való sütéshez válassza a levegokeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levego optimális keringését.
- Annak ellenorzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Ha tapadásmentes süteményes formákat használ, ne vajazza meg a szélét, mivel elofordulhat, hogy a sütemény nem kel meg egyenletesen a széleknél.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb homérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Nedvdús töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspiték) használja a "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszorleménnyel, mielott beletenné a tölteléket.

### Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülo húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütoben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési idot igényelnek. Annak megelozésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltol. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkezo szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

### Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenorizze, hogy jól rögzítve van-e, mielott a rudat a süto elülso falán lévo foglalatba illesztené, és a megfelelo tartóra fektetné. A füstképzodés megelozéséhez és a sütés közben keletkezo szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az elso tartószintre. A úron egy muanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése elott le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelozésére, amikor az ételt kiveszi a sütobol.

### Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

### Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielott a sütobe helyezné. A tésztakelesztés idotartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahomérsékleten (20-25 °C) történo kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési ido 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

# ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА

Това ръководство и самият уред предоставят важни предупреждения за безопасност, които трябва да бъдат прочетени и спазвани винаги.

Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за другите.
Всички предупреждения за безопасност, се предхождат от символа за опасност и следните термини:

**⚠ ОПАСНОСТ** **Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне, ще причини сериозно нараняване.**

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** **Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне може да причини сериозно нараняване.**

Всички предупреждения дават конкретни подробности за съществуваща потенциална опасност и посочват как да се намалят рисковете от нараняване, нанасяне на щети или токов удар, произтичащи от неправилна употреба на уреда. Внимателно спазвайте следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа, преди извършване на каквато и да е инсталационна работа.
- Инсталирането и поддържката трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, в съответствие с указанията на производителя и местните норми за безопасност. Да не се поправя или заменя, каквато и да е част от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг за да позволи свързване на уреда, веднъж поставен в кухненския мебел, към контакта на електрозахранването.
- За инсталиране в съответствие с действащите норми за безопасност, трябва да се използва многополюсен прекъсвач с минимално разстояние между контактите 3 мм.
- Не използвайте разклонители или удължители.
- Не дърпайте за захранващия кабел, когато изваждате щепсела на уреда от контакта.
- След инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя.
- Не докосвайте уреда с влажна част на тялото и не го използвайте, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят отхвърля цялата отговорност свързана с неуместна употреба или неправилна настройка на органите за управление.
- Използването на този уред не е разрешено на лица (включително и деца) с намалени физически, сензориални или умствени способности, или нямащи опит и/или познания за уреда, освен ако те не са обучени да използват уреда от лица, отговарящи за тяхната безопасност.
- Достъпните части на уреда могат да станат много горещи по време на употреба. Малки деца трябва да се пазят далеч от уреда и да се наблюдават, за да не играят с него.
- По време на употреба и след това, не докосвайте нагревателите или вътрешните повърхности на уреда - опасност от изгаряне. Да се избягва съприкосновение на уреда с дрехи и други запалими материали, докато не се охладят достатъчно всички компоненти.
- В края на готвенето, отворете вратичката на уреда внимателно, като оставите топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да се приближите до фурната. Когато вратичката на уреда е затворена, излиза горещ въздух от отвора над командното табло. В никакъв случай не покривайте вентилационните отвори.
- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, внимавайте да не докоснете нагревателите.
- Не поставяйте запалими материали във фурната или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът се включи неумишлено.
- Не затопляйте и не гответе храни в запечатени буркани или кутии в уреда. Създалото се налягане вътре в буркана, може да причини избухване на същия, нанасяйки щети на уреда.
- Не използвайте кутии, изработени от синтетични материали.
- Прегрети мазнини и олио, се възпламеняват лесно. Винаги бъдете бдителни, когато гответе храни богати на мазнини и олио.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на изсушаване на храна.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато гответе (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпарява при висока температура. Следователно, не е изключено че образувалите се пари могат да се възпламенят при влизане в контакт с електрическия нагревател.

### Изхвърляне на домакински уреди

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. Изхвърлете ги в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Преди изхвърляне, отрежете захранващия кабел.
- За допълнителна информация относно третиране, оползотворяване (като отпадък) и рециклиране на този домакински електроуред, се обърнете към местната управа, компетентна по въпроса, към службата, занимаваща се с извозването на домакински отпадъци, или магазина, от където сте закупили уреда.

## ИНСТАЛИРАНЕ

След като разопаковате фурната, проверете дали не е била повредена по време на транспортирането и дали вратичката ѝ се затваря правилно. В случай на проблеми, контактувайте дилъра или най-близкия за Вас Сервиз за поддържка. За да се предотвратят евентуални повреди, се препоръчва да се свали фурната от основата, която се намира в полистирола, единствено преди инсталирането.

### ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ

- Шкафовете съседни на фурната трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Извършете всичката работа свързана с рязането на шкафа, преди да поставите фурната в нишата и внимателно отстранете всички стърготини и остатъци от рязането.
- След инсталирането, долната част на фурната не трябва да бъде повече достъпна.
- За правилна работа на уреда, не покривайте минималния отвор между работният плот и горната страна на фурната.

### СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Уверете се, че захранващото напрежение посочено но табелката с данни на уреда е същото, като напрежението на електрическата мрежа. Табелката с данни е поставена на предния край на фурната (видима, когато вратичката е отворена).

- Евентуално заменяне на захранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм$^2$), трябва да се извърши единствено от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран Сервизен център.

### ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

### Преди употреба:

- Свалете защитните картони, защитния филм и залепващите се етикети от принадлежностите.
- Извадете принадлежностите от фурната и я загрейте на 200° за около един час, за да отстраните миризмата и пушека от изолационните материали и защитната грес.

### По време на употреба:

- Не поставяйте тежки предмети на вратичката, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратичката или не закачвайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Не изливайте вода във вътрешността на гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Никога не влачете тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Уверете се, че електрически кабели на други уреди не влизат в съприкосновение с части на фурната или не се заплитат във вратичката.
- Избягвайте излагането на фурната на атмосферни въздействия.

## СЪВЕТИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

### Изхвърляне на опаковъчния материал

Опаковъчният материал може да се рециклира 100% и е маркиран със символа за рециклиране (♺). Затова различните части на опаковката не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци, а на съответните места, указани в разпоредбите на местните органи.

### Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО "Отпадъци от електрическо и електронно оборудване" (WEEE).
- Като осигурите правилното изхвърляне на този продукт, Вие ще помогнете да се избегнат отрицателните последствия за околната среда и здравето на хората, които биха възникнали при едно неподходящо третиране на този продукт като отпадък.
- Символът поставен на изделието или придружаващите документи показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

### Икономия на електроенергия

- Загрявайте предварително фурната, само ако е посочено в таблицата за готвене или във Вашите рецепти.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.
- Изключете фурната 10/15 минути преди изтичане на настроеното време за готвене. Храна нуждаеща се от продължително готвене, ще продължи да се пече дори и след изключването на фурната.

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ CE

- Тази фурна, която е предназначена за съприкосновение с хранителни продукти, е в съответствие с Европейската нормативна уредба (CE) № 1935/2004 и е проектирана, произведена и продавана в съответствие с изискванията за безопасност на директива "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която заменя Директива 73/23/ЕИО и последващите изменения), както и изискванията за защита на Директива "ЕМС" 2004/108/ЕО.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### Фурната не работи:

- Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е свързана към електрозахранването.
- Изключете и включете уреда отново, за да установите дали проблемът е отстранен.

**Вратичката няма да се отвари:**

- Изключете и включете уреда отново, за да установите дали проблемът е отстранен.
- **ВАЖНО:** по време на самопочистване, вратичката на фурната не се отваря. Изчакайте докато тя се деблокира автоматично (вижте параграф "Цикъл на почистване на фурни с Функция пиролиза").

**Електронният програматор не работи:**

- Ако на дисплея се покаже буквата "F", последвана от число, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка. В този случай посочете номера, който се намира след буквата "F".

## СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

**Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка:**

1. Вижте дали сте в състояние да разрешите проблема сами с помоща на предложенията дадени в "Упътване за отстраняване на неизправности".
2. Изключете уреда и го включете отново, за да установите дали неизправността е отстранена.

**Ако след извършване на горепосочените проверки неизправността все още не е отстранена, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка.**

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;
- сервизния номер (числото след думата Service на табелката с данни), намиращ се на десния ръб на отвора на фурната (вижда се, когато вратичката на фурната е отворена). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000

Ако се налагат някакви поправки, моля свържете се с оторизиран **Сервиз за поддръжка** (това е гаранция, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

## ПОЧИСТВАНЕ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- **Не използвайте уреди за почистване с пара.**
- **Почиствайте фурната само след като е изстинала.**
- **Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.**

**Външна част на фурната**

**ВАЖНО: Да не се използват детергенти, които съдържат корозивни химикали или абразивни почистващи препарати. Ако някой от тези продукти влезе случайно в контакт с уреда, почистете незабавно с влажна кърпа.**

- Почистете повърхностите с влажна кърпа. Ако уреда е много мръсен, прибавете във водата няколко капки препарат за миене на чинии. Подсушете със суха кърпа.

**Вътрешност на фурната**

**ВАЖНО: Да не се използват абразивни гъби, метална вълна или метални стъргалки. С времето, те могат да разрушат емайлираната повърхност и стъклото на вратичката на фурната.**

- След всяка употреба, оставете фурната да се охлади и след това я почистете, за предпочитане, докато е все още топла, с цел да се отстрани натрупалата се мърсотия и петна от остатъци от храна (напр. храна с високо захарно съдържание).
- Използвайте маркови продукти за почистване на фурна и следвайте точно инструкциите на производителя.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен миялен препарат. Вратичката на фурната може се свали, за да се улесни почистването (виж ПОДДЪРЖКА).
- Горният нагревател на грила (виж ПОДДЪРЖКА), може да се свали надолу (само при някои модели), за да се почисти тавана на фурната.

**ЗАБЕЛЕЖКА: по време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.), може да се образува кондензат по вътрешната страна на вратичката и около уплътнението. Когато фурната е студена, почистете вътрешната страна на вратичката с кърпа или гъба.**

**Принадлежности:**

- След употреба, накиснете принадлежностите във вода с продукт за миене, като ги пипате с ръкавици за фурна, ако са все още горещи.
- Остатъците от храна могат да се премахнат, като използвате четка или гъба.

**Почистете задната стена на каталитичните странични панели на фурната (ако има такива):**

**ВАЖНО: не използвайте корозивни или абразивни детергенти, груби четки, гъби за тенджери или спрейове за фурна, които могат да повредят каталитичната повърхност и да разрушат самопочистващите се свойства.**

- Включете фурната празна с активирана Функция за готвене с вентилатор при 200°C, за около един час
- След това оставете уреда да се охлади, преди да отстраните с гъба, какъвто и да е остатък от храна.

## ПОДДЪРЖКА

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- **Използвайте защитни ръкавици.**
- **Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.**
- **Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.**

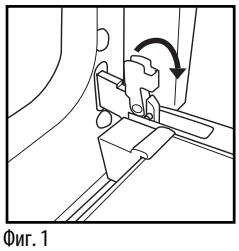
### СВАЛЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**За да свалите вратичката:**

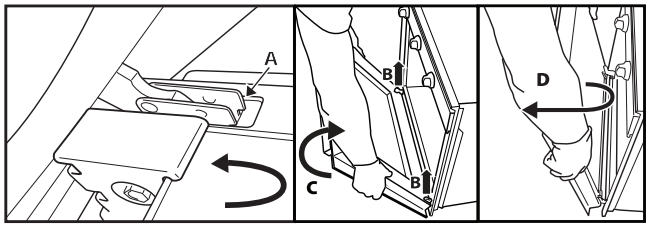
1. Отворете до край вратичката на фурната.
2. Повдигнете ограничителните лостчета и ги избутайте напред, докато те се движат (фиг. 1)
3. Затворете вратичката, тъй като тя ще се движи (A), повдигнете я нагоре (B) и я завъртете (C), докато тя се освободи (D) (фиг. 2).

**За да поставите отново вратичката:**

1. Поставете пантите на техните места.
2. Отворете до край вратичката на фурната.
3. Понижете отново двете ограничителни лостчета.
4. Затворете вратичката.



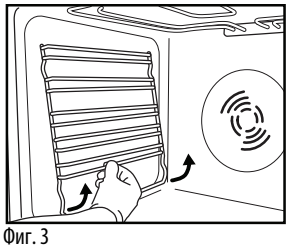
Фиг. 1



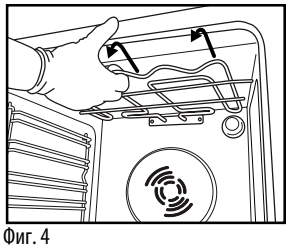

Фиг. 2

### ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ (САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)

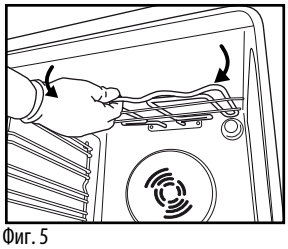
1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (Фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (Фиг. 4) и го свалете надолу (Фиг. 5).
3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете го и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3



Фиг. 4

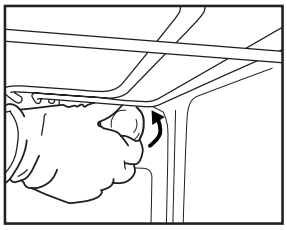


Фиг. 5

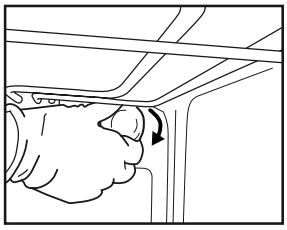
## СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА

**За да смените задната крушка** (ако има такава):

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачето на крушката (Фиг.6), сменете крушката (виж забележка за типа на крушката) и завийте обратно на място капачето на крушката (Фиг.7).
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



Фиг. 6



Фиг. 7

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

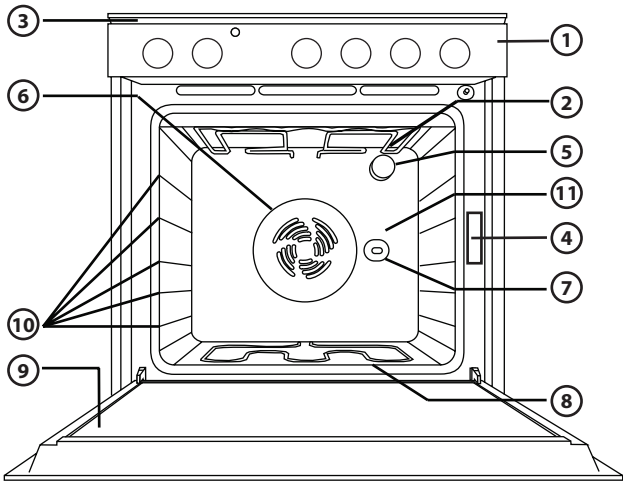
- Използвайте само крушки 25-40W/230V тип E-14, T300°C.
- Крушките се предлагат в Сервизите за поддържка.

**ВАЖНО:**

- **Не използвайте фурната, без да сте поставили на място капачето на крушката.**

# ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

**ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ, ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ОТНАСЯЩ СЕ ДО ИНСТАЛИРАНЕТО**



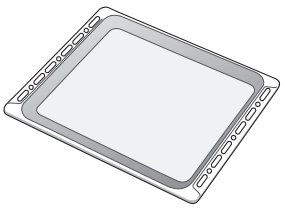

1. Командно табло
2. Горен нагревател/грил
3. Охладителна система (ако има такава)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Вентилационна система, използвана при печене (ако има такава)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Долен нагревател (не се вижда)
9. Врата
10. Позиция на рафтовете
11. Задна стена

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

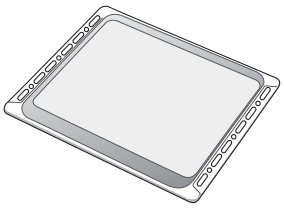
- След изключване на фурната в края на печенето, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време.

## СЪОТВЕТСТВАЩИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

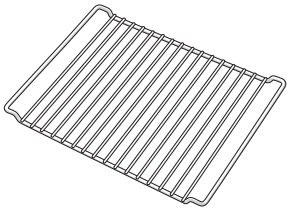
**(за принадлежности доставени с фурната, отнесете се до техническата карта на изделието)**



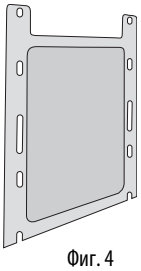
Фиг. 1



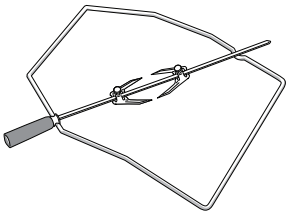
Фиг. 2



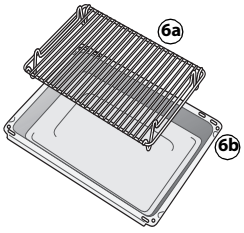
Фиг. 3



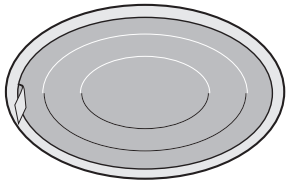
Фиг. 4



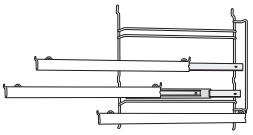
Фиг. 5



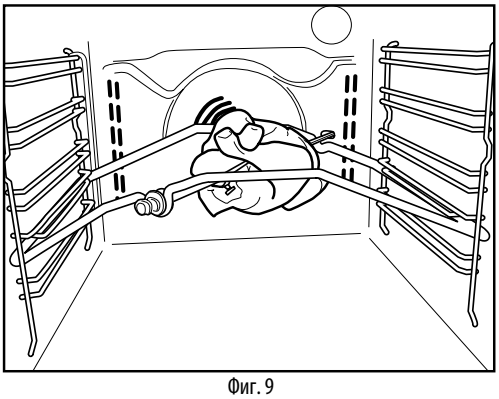

Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

### Тава за отцеждане (Фиг. 1)

За събиране на мазнина и късчета от храна, когато е поставена под скарата, или като тава за печене на месо, пиле и риба и т.н., с или без зеленчуци. Налейте малко вода в тавата за отцеждане, за да избегнете образуване на дим и пръски мазнина.

### Тава за сладкиши (Фиг. 2)

За печене на бисквити, торти и пици.

### Скара (Фиг. 3)

За печене на скара или като рафт за тенджери и тигани, форми за торти/кейкове и други готварски съдове. Скарата може на бъде поставена на наличното ниво. Скарата може също да бъде поставена с нейната извивка насочена нагоре илинадолу.

### Панели на каталитична страна (Фиг. 4)

Тези панели имат микропоресто покритие, което поглъща пръските мазнина. Препоръчва се за извършване на автоматичен цикъл на почистване, след печене на особено мазна храна (виж ПОЧИСТВАНЕ).

### Въртящ се шиш (Фиг. 5)

Използвайте въртящият шиш, както е показано на Фиг. 9. Също прегледайте за съвет раздел "Препоръчано използване и съвети".

### Комплект "Съдове за грил" (Фиг. 6)

Този комплект включва скара (6a) и емайлиран съд (6b). Тази комплект трябва да бъде поставен на скарата (3) и използван с Функцията Грил/Скара.

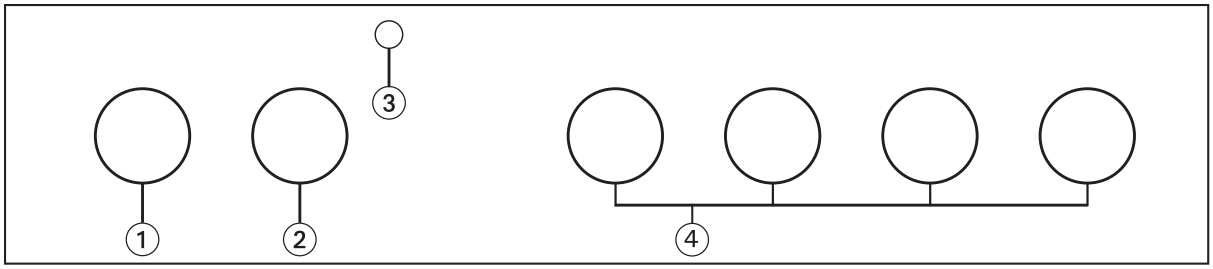
### Маслен филтър (Фиг. 7)

Използвайте само за особено мазно готвене. Закачете го на задната стена на отделението на фурната, противоположно на вентилатора. Той може да бъде почистен в съдомиялна машина и използван с Функцията Готвене с вентилатор.

### Плъзгащи се рафтове (Фиг. 8)

Това позволява на скарите и тавите за отцеждане да бъдат изтеглени наполовина навън по време на готвене. Подходящи за всички принадлежности, те могат да бъдат почистени в съдомиялна машина.

**ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО**



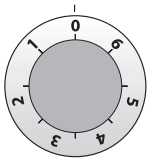

1. Ключ за избор на функция
2. Копче на термостата
3. Червена лампичка на термостата
4. Копчета за управление на плочата за готвене

**ВКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА**

Завъртете ключа за избор на функции на желаната функция. Лампичката на фурната светва.

Завъртете ключа на термостата по посока на часовниковата стрелка до желаната температура. Червената сигнална лампичка на термостата светва и угасва при достигане на избраната температура. След завършване на готвенето завъртете копчетата на положение "0".

**КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ПЛОЧАТА**




Командното табло на фурната е снабдено с 4 копчета за регулиране (от 0 до 6), които служат за управляване на действието на плочата

За включване на електрическите котлони

- Завъртете копчето за управление на съответната плоча по посока на часовниковата стрелка до желаната настройка за мощност (вж. инструкциите, предоставени заедно с плочата за готвене).

**ВАЖНО:**

- При първото използване на котлоните, завъртете копчетата на положение 6 и ги оставете да работят около 3 минути, за да премахнете миризмите, като поставите върху всеки съд с подходящ диаметър, пълен до половината с вода
- Котлоните не трябва да работят без съд върху тях
- Препоръчва се използването на съдове с плоско и дебело дъно, особено за електрическите котлони
- Диаметърът на основата на съда трябва да е равен или малко по-голям от диаметъра на електрическия котлон

## ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА

| ФУНКЦИЯ | | ОПИСАНИЕ |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **КРУШКА** | За включване на лампичката на фурната. |
| | **ДОЛНО НАГРЯВАНЕ** | Тази функция може да се използва за завършване на готвенето на пайове с плънка или за сгъстяване на супи. Използвайте тази функция за последните 10/15 минути от готвенето. |
| | **КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ** | Функцията е подходяща за готвене на всякакви видове ястия на един рафт. Загрейте предварително фурната до желаната температура и поставете храната в нея, когато е достигната желаната температура. Препоръчва се да се използва вторият или третият рафт за готвене. Тази Функцията е също подходяща за готвене на замразени храни; следвайте инструкциите на опаковката на храната. |
| | **НАГРЯВАНЕ ОТГОРЕ** | За изпичане на горната част на храните. Използвайте тази функция през последните 10/15 минути от печенето. |

## ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

| Рецепта | Функция | Предварително загряване | Рафт (от дъното) | Температура (°C) | Време (мин) | Принадлежности |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Кейкове, замесени с мая** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Скара + форми за торта/кекс |
| **Бисквити/Флан** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Тава за печене |
| **Кръгли кифли Choux** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Тава за печене |
| **Vols-au-vent /Тесто за сладкиши** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Тава за печене |
| **Целувки** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Тава за печене |
| **Агнешко/телешко/говеждо/свинско** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава |
| **Пиле/ заек/ патица** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава |
| **Пуйка/гъска** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава |
| **Печена риба/ en papillote (филе, цяла)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава |
| **Лазаня / Паста на фурна / Канелони / Флан** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Скара + "пирекс" тава |
| **Хлебчета/Фокача** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Тава за отцеждане или тава за сладкиши |
| **Пица** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Тава за отцеждане или тава за сладкиши |

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Температурите и времената на готвене са валидни за прибл. 4 порции.

## СЪВЕТИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПРЕПОРЪКИ

### Как да се чете таблицата за готвене

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на едно или повече нива по едно и също време. Времената за печене започват от момента, в които храната се поставя във фурната, като се изключи предварителното загряване (където се изисква). Температурите и времената за печене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчани стойности, ако храната не е опечена достатъчно, след това преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените принадлежности и за предпочитане са тъмно оцветените метални форми за торти/ кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също тигани и принадлежности от пирекс или глинени такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати, следвайте съветите, дадени в таблицата за готвене, за избор на принадлежности (приложени), които могат да бъдат поставени на различни нива. Когато готвите храна, която съдържа много вода, загрейте предварително фурната.

**Печене на различни храни по едно и също време**

Използвайки функцията "КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ" (ако има такава), Вие можете да готвите по едно и също време различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), които изискват една и съща температура, на различни нива. Свалете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

**Сладкиши**

- Печете деликатните сладкиши със функция за конвенционално печене, само на едно ниво. Използвайте тъмни метални форми за торти/ кейкове и винаги ги поставяйте на доставената скара. За печене на повече нива изберете функцията с форсиран въздух и разположете формите за торти асиметрично върху скарате, за да се благоприятства циркулацията на въздух.
- За да разберете дали торта замесена с мая е изпечена, вмъкнете една дървена клечица в най-високата част на сладкиша. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейка/ тортата е готов/а.
- Ако се използват не залепващи форми за кейк, не намазвайте ръбовете с масло, сладкиша може да не се надигне равномерно по страните.
- Ако кейкът/ тортата "слегне" по време на печенето, следващият път задайте по-ниска температура, евентуално намалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-нежно.
- За сладкиши с влажни плънки (сметанови или плодови торти), използвайте функцията "КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ" (ако има такава). Ако основата на кейка/ тортата е наквасена, свалете рафта на по-долно ниво и преди да прибавите плънката, напръскайте основата на кейка/ тортата с галета от хляб или галета от бисквити.

**Месо**

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или тави от пирекс, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. В случай на печени меса, за предпочитане е да се прибави бульон на дъното на тавата, като намокряте месото по време на печене, за да му се придадете пикантен вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, с цел да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да избегнете изгаряне на месото отвън, свалете скарата на по-долно ниво, като поставите храната далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за печене.

За да съберете отделените сокове по време на печене, се препоръчва да поставите тава за събиране на мазнина с половин литър вода под грила, на който е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

**Въртящ се шиш (само при някои модели)**

Използвайте тази принадлежност за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Месото се поставя на шиша, завързва се с канап, ако е пиле, и се проверява дали е закрепено здраво, преди шишът да се вмъкне в гнездото, разположено на предната стена на фурната и да се облегне на съответната опора. За избягване на дим и събиране на соковете, отделени по време на готвене, се препоръчва да поставяте тава за събиране на мазнина с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се свали преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

**Пица**

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

**Функция за втасване (налична само при някои специални модели)**

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. При тази функция, времената за втасване се намаляват приблизително с една трета, в сравнение с времената за втасване при стайна температура (20-25°C). Времето за втасване на 1 кг тесто за пица е около един час.

# INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## SIGURANȚA DV. ŞI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.

Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator şi pentru ceilalți.
Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol şi de următorii termeni:

**⚠ PERICOL** **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

**⚠ AVERTIZARE** **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent şi indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare şi de şoc electric care pot rezulta din folosirea improprie a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea şi întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului şi cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați şi nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele curente referitoare la siguranță, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede şi nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse şi lipsite de experiență sau de cunoştințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat şi trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării şi după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți uşa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când uşa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuşi de bucătărie pentru a scoate tăvile şi accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greşeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți şi nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex. rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporează la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

## Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deşeurilor. Înainte de aruncarea la gunoi, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

## INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

### PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

### CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (se vede când ușa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) trebuie să fie efectuată de un electrician calificat. Contactați un Serviciu de Asistență autorizat.

### CONECTAREA CUPTORULUI CU PLITA

**IMPORTANT:** nu conectați cuptorul la rețeaua electrică decât după ce ați terminat de conectat cuptorul și plita. Înainte de a conecta cuptorul la rețea, verificați dacă modelul de plită figurează între cele indicate pe fișa cu perechile plită/cuptor din dotare. Conectați conectoarele plitei la conectoarele cuptorului, așa cum se arată în Instrucțiunile de instalare, având grijă să potriviți culorile și să aliniați fantele conectoarelor. Introduceți conectoarele și împingeți-le până când se înclichetează.
Deșurubați piulița șurubului pentru legarea la pământ ⏚ de pe capacul de deasupra al cuptorului și introduceți cablul galben/verde de împământare, lăsând șaiba la locul ei. Înșurubați bine piulița șurubului pentru legarea la pământ.
**IMPORTANT:** dacă bornele plitei nu se potrivesc cu conexiunile și cu culorile mufelor de pe cuptor, cereți kitul de adaptoare cod AMC 873, disponibil la Serviciul de Asistență Tehnică.

### RECOMANDĂRI GENERALE

#### Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200° timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsorii protectoare.

#### În timpul utilizării:

- Nu puneți obiecte grele pe ușă, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușă și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în interiorul unui cuptor încins; s-ar putea deteriora emailul.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.

## RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

#### Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♺). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

#### Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deșeurile de Echipament Electric și Electronic).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.
- Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

#### Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dv.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare setate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

- Acest cuptor, care este proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma Europeană (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu obiectivele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de siguranță din Directiva "EMC" 2004/108/CE.

## GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

**Cuptorul nu funcționează:**

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

**Ușa este blocată:**

- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul auto-curățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful "Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză").

**Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:**

- Dacă pe afișaj apare litera "F" urmată de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera "F".

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

**Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:**

1. Vedeți dacă puteți rezolva singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vă asigura că inconvenientul a fost eliminat.

**Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.**

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de asistență (numărul care se găsește după cuvântul "Service" pe plăcuța cu datele tehnice), situat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (e vizibil când ușa cuptorului este deschisă). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică** autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

## CURĂȚAREA

**⚠ AVERTIZARE**

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **Curățați cuptorul numai când este rece.**
- **Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.**

**Exteriorul cuptorului**

**IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o cârpă umedă.**

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

**Interiorul cuptorul**

**IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei ușii cuptorului.**

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul ușii cu detergenți lichizi speciali. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

**NOTĂ: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe partea internă a ușii și în jurul garniturii. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.**

**Accesoriile:**

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, după utilizare, mânuindu-le cu mănuşi de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta uşor cu o perie sau cu un burete.

**Curățarea peretelui posterior şi a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):**

**IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică şi i-ar distruge proprietățile de autocurățare.**

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția "Convecție"
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

## ÎNTREȚINEREA

**⚠ AVERTIZARE**

- **Folosiți mănuşi de protecție.**
- **Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.**
- **Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.**

**SCOATEREA UŞII**

**Pentru a scoate uşa:**

1. Deschideți uşa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire şi împingeți-le în față până se opresc (Fig. 1).
3. Închideți uşa cât mai mult (A), ridicați-o (B) şi rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

**Pentru a monta la loc uşa:**

1. Introduceți balamalele în locaşurile lor.
2. Deschideți uşa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți uşa.

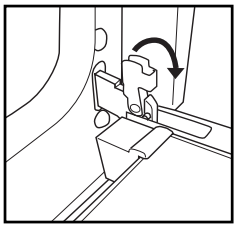


Fig. 1

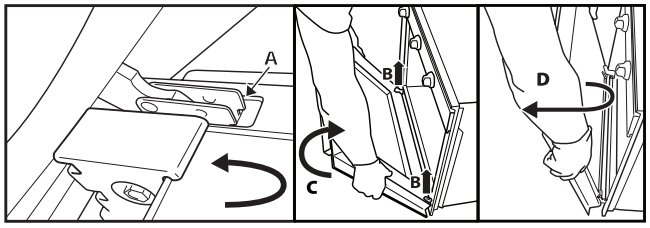



Fig. 2

**DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)**

1. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți puțin în față rezistența (Fig. 4) şi coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dv., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

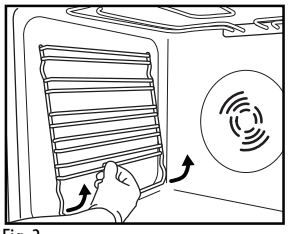


Fig. 3

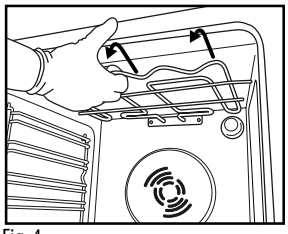


Fig. 4

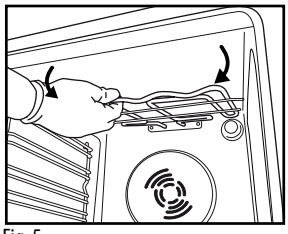


Fig. 5

**ÎNLOCUIREA BECULUI**

**Pentru a înlocui becul posterior** (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

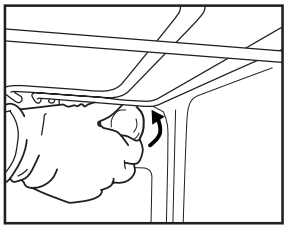


Fig. 6

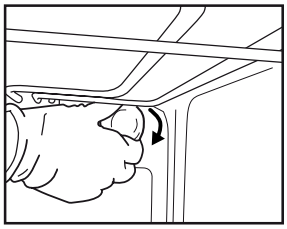


Fig. 7

**NOTĂ:**

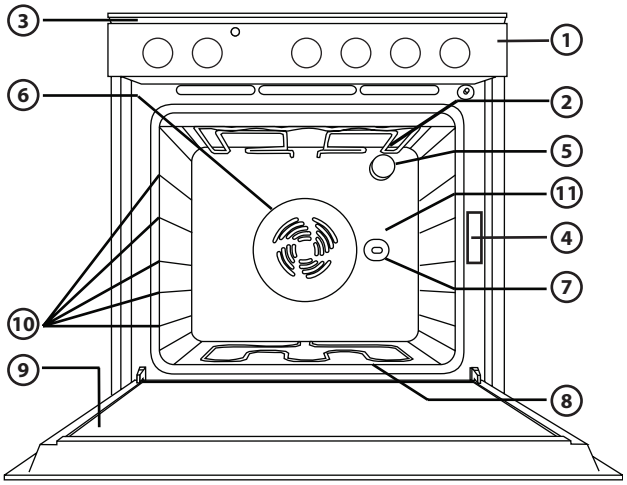
- Folosiți numai becuri cu incandescență 25-40W/230V tip E-14, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

**IMPORTANT:**

- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

**PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE**




1. Panoul de comandă
2. Rezistență superioară/grill
3. Sistem de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Bec
6. Ssitem de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisor (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Uşă
10. Pozițiile grătarelor
11. Perete despărțitor

**NOTĂ:**

- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

**ACCESORII COMPATIBILE**

**(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)**

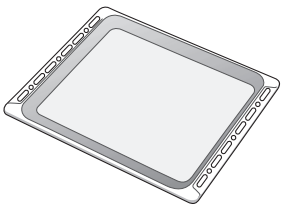


Fig. 1

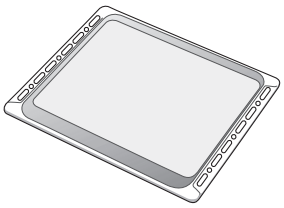


Fig. 2

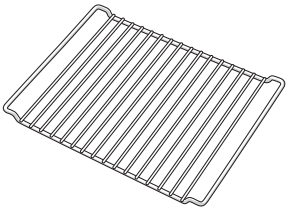


Fig. 3

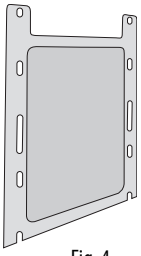


Fig. 4

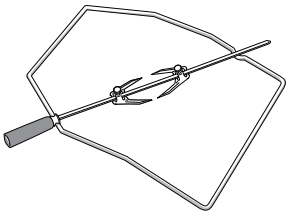


Fig. 5

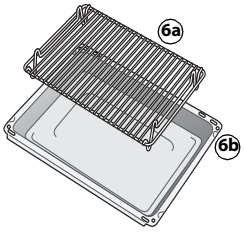



Fig. 6

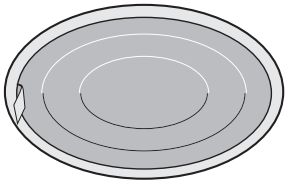


Fig. 7

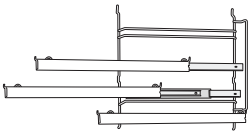


Fig. 8

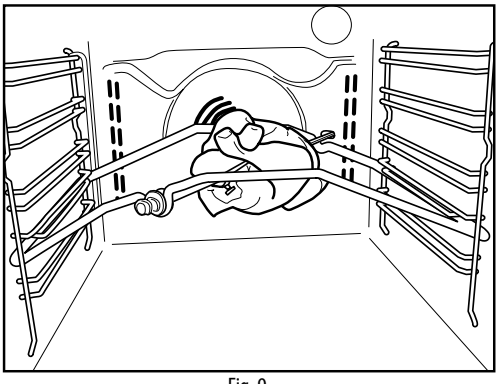


Fig. 9

**Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)**

Pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătarul metalic, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui și pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împrocarea cu grăsime sau fumul, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

**Tavă pentru dulciuri (Fig. 2)**

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizza.

**Grătar metalic (Fig. 3)**

Pentru a frige alimente la grătar sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi așezat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă în sus sau în jos.

**Panouri catalitice laterale (Fig. 4)**

Aceste panouri sunt acoperite cu un email special microporos, care absoarbe împroșcăturile de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

**Rotisor (Fig. 5)**

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, consultați secțiunea "Utilizare recomandată și sugestii" pentru alte recomandări.

**Set "Grill Pan" (tavă și grătar) (Fig. 6)**

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

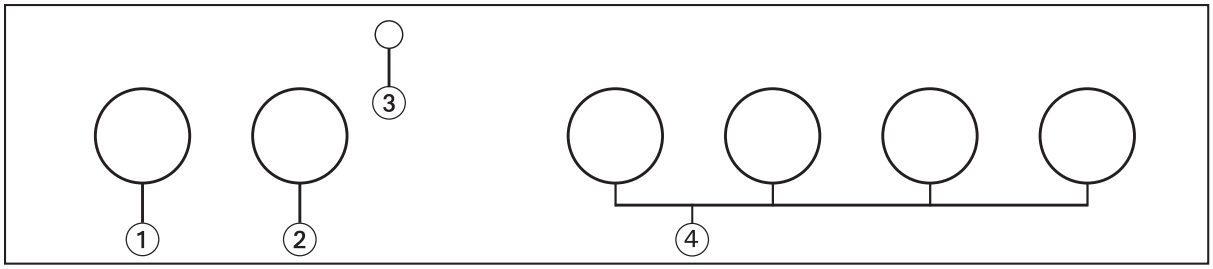
**Filtrul pentru grăsime (Fig. 7)**

Folosiți **numai** pentru gătitul alimentelor cu conținut excesiv de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit pentru funcția Coacere asistată de ventilator.

**Rafturi glisante (Fig. 8)**

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile să poată fi scoase pe jumătate în timpul coacerii. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDA**

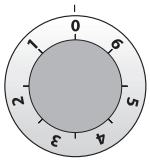



1. Butonul de selectare a functiilor
2. Butonul termostatului
3. Ledul rosu al termostatului
4. Butoane de comanda ale plitei

**PORNIREA CUPTORULUI**

Rotiti butonul selector pâna la functia dorita. Becul cuptorului se aprinde.
Rotiti butonul termostatului, în sens orar, pâna la temperatura dorita. Ledul rosu al termostatului se aprinde si se va stinge când cuptorul atinge temperatura selectata.
La terminarea coacerii rotiti butoanele pe pozitia "0".

**UTILIZAREA PLITEI**




Panoul de comanda al cuptorului e prevazut cu 4 butoane reglabile (de la 0 la 6) care controleaza functionarea plitei.
Pentru a pune în functiune arzatoarele electrice:

- Rotiti butonul de comanda al zonei de gatit alese, în sens orar, pe nivelul de putere dorit (urmati instructiunile furnizate împreuna cu plita).

**IMPORTANT:**

- Când se folosesc arzatoarele pentru prima data, rotiti butoanele pe pozitia 6 si lasati-le sa functioneze circa 3 minute pentru a elimina mirosurile, punând pe fiecare o oala cu un diametru adecvat, umplute pe jumatate cu apa.
- Nu lasati aprinse arzatoarele când sunt goale.
- Utilizati oale si cratite speciale pentru plite electrice, mai ales cele cu fundul plat, cu mai multe straturi.
- Utilizati oale si cratite cu diametrul inferior de dimensiuni egale sau putin mai mari decât cel al arzatoarelor.

## TABEL CU DESCRIEREA FUNCTIILOR

| FUNCTIE | | DESCRIERE |
|---|---|---|
| 0 | **OFF (OPRIT)** | - |
| | **BEC** | Pentru a aprinde becul intern al cuptorului. |
| | **BOTTOM** | Această funcție poate fi utilizată pentru a finaliza coacerea prăjiturilor cu umplutură sau pentru a îngroşa supele. Folosiți această funcție pentru ultimele 10/15 minute de coacere. |
| | **CONVENȚIONAL** | Funcție adecvată pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară şi introduceți alimentele înăuntru când se atinge temperatura setată. Se recomandă să se utilizeze al doilea sau al treilea grătar pentru a găti. Această funcție este adecvată şi pentru a găti alimente semipreparate congelate; urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor. |
| | **UPPER** | Pentru a rumeni partea superioară a alimentelor. Folosiți această funcție pentru ultimele 10/15 minute de coacere. |

## TABEL DE COACERE

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Ghidajul (numărat de jos în sus) | Temperatură (°C) | Durată (min.) | Accesorii |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torturi dospite** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Grătar metalic + tavă de prăjituri |
| **Biscuiți/Tarte mici** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Tavă de copt |
| **Choux à la crème** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Tavă de copt |
| **Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Tavă de copt |
| **Bezele** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Tavă de copt |
| **Miel / Vițel / Văcuță / Porc** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex |
| **Pui / Iepure / Rață** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex |
| **Curcan / Gâscă** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex |
| **Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex |
| **Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Grătar metalic + vas pirex |
| **Pâine / Lipie** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |

**NOTĂ:** temperaturile si duratele de coacere au caracter orientativ pentru 4 portii.

## RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞII SUGESTII

# Cum se citeşte tabelul de coacere

Tabelul indică funcţia cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în acelaşi timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de coacere au caracter pur orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la valori mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare şi tăvi de prăjituri şi de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, urmaţi recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce priveşte alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferitele niveluri. Când gătiţi alimente care conţin multă apă, preîncălziţi cuptorul.

### Gătitul unor alimente diferite în acelaşi timp

Folosind funcţia "COACERE CU CONVECŢIE" (dacă există), puteţi găti alimente diferite, care necesită aceeaşi temperatură de coacere, în acelaşi timp (de exemplu: peşte şi legume), care necesită aceeaşi temperatură, pe niveluri diferite. Scoateţi alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă şi continuaţi coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

### Dulciuri

- Gătiţi deserturile delicate cu funcţia Convenţional numai pe un singur nivel. Folosiţi tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă şi puneţi-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia cu aer forţat şi puneţi tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulaţia aerului.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiţi tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeţi cu unt şi marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura "se lasă" în timpul coptului, setaţi o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceţi cantitatea de lichid din aluat şi să-l amestecaţi mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (plăcinte cu brânză sau cu fructe) folosiţi funcţia "COACERE CU CONVECŢIE" (dacă există). Dacă baza prăjiturii este prea umedă, coborâţi nivelul grătarului şi presăraţi baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiţi sfărâmaţi înainte de a adăuga umplutura.

### Carne

- Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge nişte supă de carne în tav, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsaţi-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.
- Când doriţi să frigeţi carne la grătar, alegeţi bucăţi de carne cu o grosime uniformă, pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtaţi-o de grill, poziţionând grătarul la un nivel mai coborât. Întoarceţi carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completaţi atunci când este necesar.

### Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiţi acest accesoriu pentru a găti uniform bucăţi mari de carne şi de pui. Introduceţi carnea pe axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, şi verificaţi să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locaşul din peretele frontal al peretelui şi de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum şi pentru a strânge zeama, se recomandă să puneţi o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija frigării are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul şi care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeţi.

### Pizza

Ungeţi puţin tăvile, pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presăraţi mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

### Funcţia de dospire (există numai la anumite modele)

Se recomandă să acoperiţi întotdeauna aluatul cu o cârpă umedă înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, n comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

**VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH OSEB JE IZREDNO POMEMBNA**

V navodilih za uporabo in na napravi so pomembna varnostna opozorila, ki jih mora uporabnik prebrati in vselej upoštevati.

To je simbol za nevarnost, ki se nanaša na varnost in opozarja uporabnike na potencialno nevarnost za uporabnike in ostale osebe.
Pri vseh varnostnih opozorilih je simbol za nevarnost in naslednji izrazi:

**⚠ NEVARNOST** **Označuje nevarno situacijo, ki bo povzročila težko poškodbo, če se ji ne izognete.**

**⚠ OPOZORILO** **Označuje nevarno situacijo, ki bi lahko povzročila težko poškodbo, če se ji ne izognete.**

Vsa varnostna opozorila vsebujejo specifične podrobnosti o morebitnem prisotnem tveganju in navajajo, kako zmanjšati nevarnost poškodb, škode in električnega udara zaradi nepravilne uporabe naprave. Pozorno upoštevajte naslednja navodila:

- Pred izvajanjem namestitvenih del odklopite napravo iz omrežne napetosti.
- Namestitev in vzdrževalna dela mora izvesti strokovno usposobljena oseba v skladu z navodili proizvajalca in veljavnimi varnostnimi predpisi. Nobenega dela naprave ne popravljajte ali zamenjajte, razen, če je to posebej navedeno v navodilih za uporabo.
- Zakon predpisuje obvezno ozemljitev naprave.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da se naprava lahko priključi v omrežno vtičnico, ko je nameščena na svoje mesto.
- Za namestitev v skladu s trenutno veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebno vgraditi večpolno stikalo za odklop z najmanjšim razmikom med kontakti 3 mm.
- Ne uporabljajte podaljška ali razdelilne vtičnice.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice s potegom za kabel.
- Električne komponente ne smejo biti po namestitvi naprave dostopne za uporabnika.
- Naprave se ne dotikajte z vlažnimi deli telesa ter je ne uporabljajte, ko ste bosi.
- Naprava je namenjena izključno za pripravo živil v gospodinjstvu. Dovoljen ni noben drug način uporabe (npr.: ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru nepravilne uporabe ali napačno nastavitev upravljalnih elementov.
- Naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. zmanjšanimi izkušnjami in znanjem, razen v primeru, ko so osebe, ki so odgovorne za njihovo varnost, zagotovile nadzor oz. jih natančno seznanile z uporabo naprave.
- Med uporabo se dostopni deli naprave močno segrejejo. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini naprave. Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite, da bi se igrali z napravo.
- Med uporabo in takoj po uporabi se ne dotikajte grelcev ali notranjih površin naprave - nevarnost opeklin. Preprečite, da bi se naprava dotikala oblačil ali drugih vnetljivih materialov, dokler se vsi deli ne ohladijo dovolj.
- Pri odpiranju vrat pečice po zaključenem pečenju bodite previdni in pustite, da vroč zrak ali para počasi izstopi iz pečice, preden se ji približate. Ko so vrata naprave zaprta, se vroč zrak izloča skozi odprtino nad upravljalno ploščo. Ne založite odprtin za zračenje.
- Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice in pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- V napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih materialov: ob nenamernem vklopu naprave lahko pride do požara.
- V napravi ne pogrevajte ali kuhajte jedi v zaprtih embalažah. V notranjosti se ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo in poškoduje napravo.
- Ne uporabljajte posode iz sintetičnih materialov.
- Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Kadar pri kuhanju uporabljate živila z veliko vsebnostjo maščob in olja, bodite zelo previdni.
- Naprave med sušenjem živil nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Če pri pečenju uporabljate alkoholne pijače (npr. rum, konjak, vino), upoštevajte, da alkohol izhlapi pri visokih temperaturah. Posledica izhlapevanja je nevarnost vžiga alkoholnih hlapov, ki pridejo v stik z električnim grelcem.

**Odstranjevanje gospodinjskih aparatov**

- Naprava je izdelana iz materialov, ki se lahko reciklirajo oz. ponovno uporabijo. Napravo odstranite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Pred odstranjevanjem naprave odrežite napajalni kabel.
- Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri vaši komunalni službi ali v trgovini, kjer ste napravo kupili.

## NAMESTITEV

Po odstranitvi embalaže s pečice preverite, da se pečica med prevozom ni poškodovala ter se vrata pečice pravilno zapirajo. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Za preprečitev poškodbe med postopkom namestitve pečico odstranite samo iz podstavka iz polistirena (stiropora).

**PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA**

- Kuhinjski element, ki se dotika pečice, mora biti toplotno odporen (najmanj 90 °C).
- Vse potrebne izreze v element izvedite pred namestitvijo pečice v omarico ter natančno odstranite vse lesene trske in žagovino.
- Po namestitvi spodnji del pečice ne sme biti več dosegljiv.
- Za pravilno delovanje naprave ne ovirajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice.

**PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST**

Prepričajte se, da napetost na ploščici s podatki ustreza omrežni napetosti na mestu priključitve. Ploščica s podatki je nameščena na prednji strani pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

- Napajalni kabel (tip H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) lahko zamenja samo strokovno usposobljena oseba. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

**SPLOŠNA PRIPOROČILA**

**Pred uporabo:**

- S pribora odstranite zaščitne dele iz lepenke, zaščitno folijo in nalepke.
- Iz pečice odstranite pribor ter pečico približno eno uro segrevajte pri 200 °C, da iz izolacijskega materiala ter zaščitnega maziva odstranite vonjave in hlape.

**Med uporabo:**

- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov, ker se lahko poškodujejo.
- Na vrata ničesar ne pritrdite ali obešajte na ročaj.
- Notranjosti pečice ne pokrivajte z aluminijasto folijo.
- Vode nikoli ne vlivajte v vročo pečico; to lahko poškoduje emajl v pečici.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Prepričajte se, da se električni kabli drugih naprav ne dotikajo vročih delov pečice oz. se ne ujamejo v vrata pečice.
- Pečice nikoli ne izpostavljajte atmosferskim vplivom.

## VAROVANJE OKOLJA

**Odstranjevanje embalažnega materiala**

Embalažni material je možno 100-odstotno reciklirati in je označen z ustreznim simbolom (♺). Zato delov embalaže ne odlagajte v okolje, temveč jih odstranite v skladu s predpisi vašega komunalnega podjetja.

**Odstranjevanje izdelka**

- Naprava je označena v skladu z Evropsko direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka.
- Simbol ⌧ na izdelku ali v priloženih dokumentih opozarja, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je treba odpeljati na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

**Varčevanje z energijo**

- Pečico predhodno segrevajte samo, če je tako predpisano v razpredelnici za pečenje ali v receptu.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj precej bolje vpijajo toploto.
- Pečico izklopite 10/15 minut pred iztekom nastavljenega časa pečenja. Hrano, ki jo je potrebno pripravljati dalj časa, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

## IZJAVA O SKLADNOSTI CE

- Ta pečica, ki je predvidena za stik z živili, ustreza zahtevam evropske uredbe (CE) 1935/2004 ter je načrtovana, izdelana in se prodaja v skladu z varnostnimi zahtevami "nizkonapetostne" direktive 2006/95/CE (ki zamenjuje 73/23/EGS in naknadne spremembe), z zahtevami za zaščito po direktivi za elektromagnetno združljivost 2004/108/EGS.

## NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

**Pečica ne deluje:**

- Preverite prisotnost omrežne napetosti ter, če je pečica priključena na električno napetost.
- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, če je napaka še vedno prisotna.

**Vrata se ne odprejo:**

- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, če je napaka še vedno prisotna.
- **Pomembno:** vrata pečice se med samodejnim čiščenjem ne morejo odpreti. Počakajte, da se samodejno odklenejo (glejte poglavje "Program čiščenja pri pečicah s funkcijo pirolize").

**Elektronski programator ne deluje:**

- Če se na prikazovalniku izpiše črka "*F*" in številka, se obrnite na najbližjo servisno službo. V tem primeru navedite številko, ki sledi črki "*F*".

## SERVISNA SLUŽBA

**Pred klicanjem servisne službe:**

1. Preverite, če lahko napako odpravite sami s pomočjo predlogov v poglavju "Navodila za odpravljanje težav".
2. Z izklopom in ponovnim vklopom naprave preverite, če je napaka še vedno prisotna.

**Če tudi po zgoraj navedenih ukrepih ne odpravite napake, pokličite najbližjo servisno službo.**

Vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model pečice;
- servisno številko (številka po besedi Service na napisni ploščici), ki je na notranjem desnem robu v notranjosti pečice (vidna pri odprtih vratih pečice). Servisna številka je navedena tudi v garancijski knjižici;
- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

SERVICE 0000 000 00000

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščeno **servisno službo** (za zagotovitev uporabe originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

## ČIŠČENJE

**⚠ OPOZORILO**

- **Nikoli ne uporabljajte parne čistilne opreme.**
- **Pečico čistite samo, ko je hladna.**
- **Pred servisiranjem izključite električno napajanje.**

**Zunanjost pečice**

**POMEMBNO: ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih detergentov. Če katerikoli izmed teh izdelkov pride v stik z napravo, ga takoj očistite z vlažno krpo.**

- Površino očistite z vlažno krpo. Če je površina zelo umazana, dodajte v vodo nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Površino nazadnje obrišite s suho krpo.

**Notranjost pečice**

**POMEMBNO: ne uporabljajte abrazivnih gobic, kovinskih strgal ali grobih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vrata pečice.**

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pečica ohladi in jo očistite, ko je še topla, da odstranite nečistoče in madeže zaradi ostankov hrane (npr. živila z visoko vsebnostjo sladkorja).
- Uporabljajte ustrezna čistila za pečice in natančno upoštevajte navodila proizvajalca.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim detergentom. Za lažje čiščenje lahko vrata snamete s pečice (glejte VZDRŽEVANJE).
- Za čiščenje zgornjega dela pečice lahko spustite (samo pri nekaterih modelih) zgornji grelec za žar (glejte VZDRŽEVANJE).

**POMNI: med daljšim kuhanjem ali pečenjem jedi z visoko vsebnostjo vode (kot so npr. pice, zelenjava itd.) lahko pride do kondenzacije na notranji strani vrat in okoli tesnila. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vrat s krpo ali gobo.**

**Oprema:**

- Opremo takoj po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Za prijemanje vročih delov opreme uporabljajte zaščitne rokavice.
- Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobo.

**Čiščenje zadnje stene in stranskih katalitičnih plošč pečice (če sta prisotni):**

**POMEMBNO: ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih detergentov, grobih krtač, čistil za lonce ali razpršil za čiščenje pečic, ki bi lahko poškodovali katalitične površine in pokvarili njihove lastnosti samodejnega čiščenja.**

- Prazno pečico pustite približno eno uro delovati z ventilatorjem pri temperaturi 200 °C.
- Zatem počakajte, da se naprava ohladi in nato z gobo odstranite ostanke živil.

## VZDRŽEVANJE

**⚠ OPOZORILO**

- **Nosite zaščitne rokavice.**
- **Pred izvajanjem naslednjih opravil počakajte, da se pečica ohladi.**
- **Pred servisiranjem izključite električno napajanje.**

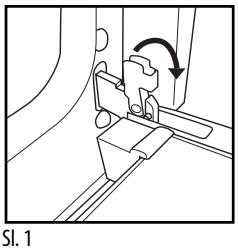
**ODSTRANJEVANJE VRAT**

**Postopek odstranjevanja vrat:**

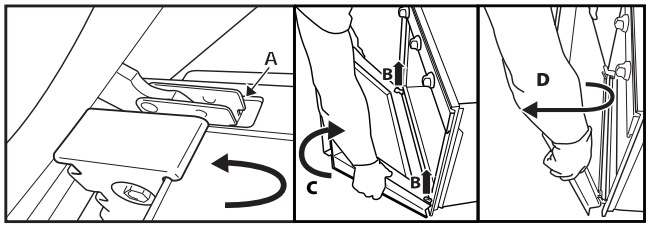
1. Vrata do konca odprite.
2. Dvignite zaporna vzvoda in ju do konca potisnite naprej (sl. 1).
3. Vrata do konca zaprite (A), jih dvignite (B) in zavrtite (C), da se sprostijo (D) (sl. 2).

**Za ponovno namestitev vrat:**

1. Tečaja vstavite na svoji mesti.
2. Vrata do konca odprite.
3. Ponovno spustite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vrata.



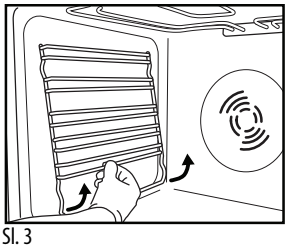
Sl. 1



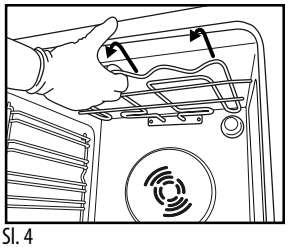

Sl. 2

**PREMIKANJE ZGORNJIH GRELCEV (SAMO NEKATERI MODELI)**

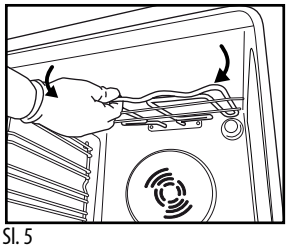
1. Odstranite stranske rešetke za dodatno opremo (sl. 3).
2. Grelec (sl. 4) nekoliko izvlecite in ga nato spustite (sl. 5).
3. Grelec namestite v svoj položaj tako, da ga dvignete, narahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



Sl. 3



Sl. 4

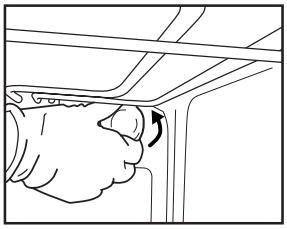


Sl. 5

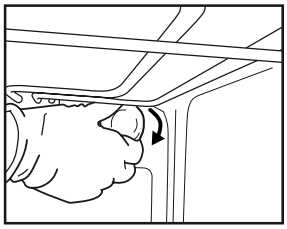
## ZAMENJAVA ŽARNICE V PEČICI

**Zamenjava zadnje žarnice** (če je prisotna):

1. Pečico izklopite iz električne napetosti.
2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 6), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in pokrov žarnice ponovno privijte (sl. 7).
3. Pečico ponovno priključite na električno napetost.



Sl. 6



Sl. 7

**POMNI:**

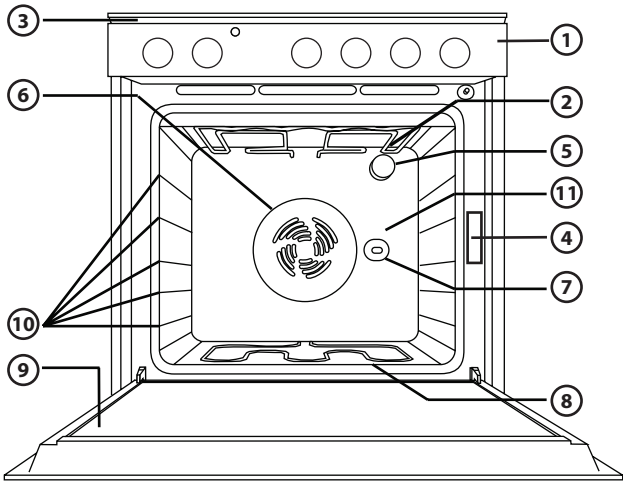
- Uporabljajte samo žarnice moči 25-40 W/230 V, tip E14, toplotno odporne do temperature 300 °C.
- Žarnice so na voljo v naši servisni službi.

**POMEMBNO:**

- **Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite zaščitnega pokrova.**

# NAVODILA ZA UPORABO PEČICE

**ZA PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST GLEJTE POGLAVJE "NAMESTITEV"**



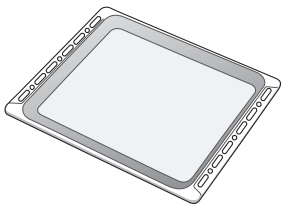

1. Upravljalna plošča
2. Zgornji grelec/žar
3. Hladilni sistem (če je prisoten)
4. Ploščica s podatki (ne odstranite)
5. Lučka
6. Ventilacijski sistem za pečenje (če je prisoten)
7. Raženj (če je prisoten)
8. Spodnji grelec (ni viden)
9. Vrata
10. Položaj polic
11. Zadnja stena

**POMNI:**

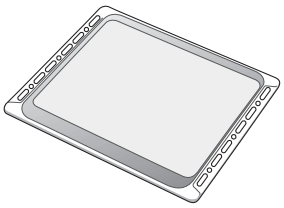
- Po koncu peke in izklopu pečice, lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa

**ZDRUŽLJIVA OPREMA**

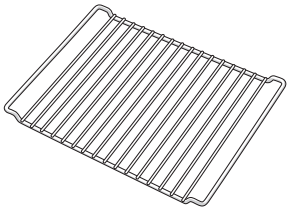
**(za opremo, ki je priložena pečici, si oglejte tehnične podatke)**



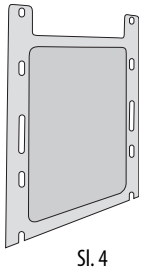
Sl. 1



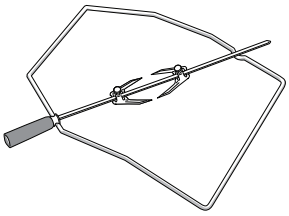
Sl. 2



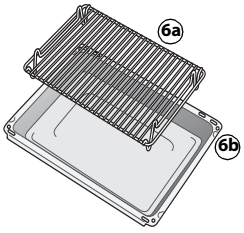
Sl. 3



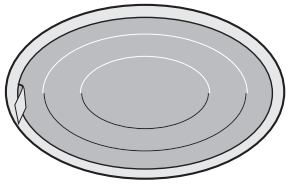
Sl. 4



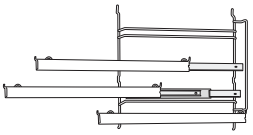
Sl. 5



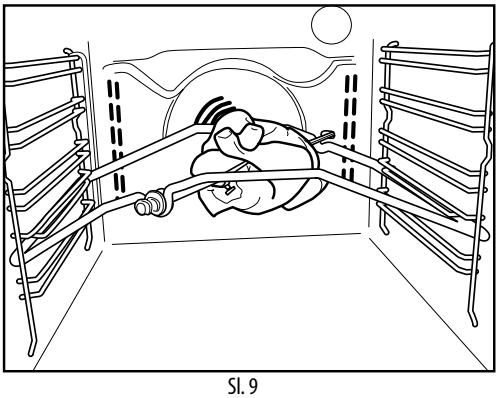

Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

**Prestrezna ponev (Sl. 1)**

Za prestrezanje maščobe in koščkov živil, ko je nameščena pod rešetko, oz. kot pekač za pečenje mesa, piščancev, rib itd., z zelenjavo ali brez nje. Za preprečitev brizganja maščobe in nastajanja dima vlijte v ponev nekaj vode.

**Pekač (Sl. 2)**

Za pečenje piškotov, peciva in pic.

**Rešetka (Sl. 3)**

Za pečenje živil na žaru ali kot podpora za lonce, modele za pecivo in drugo posodo. Namestite jo lahko na poljubno višino. Rešetko lahko vstavite s krivino, obrnjeno navzgor ali navzdol

**Stranske katalitične plošče (Sl. 4)**

Te plošče so prekrite s posebnim mikroporoznim emajlom, ki vpija maščobne brizgljaje. Priporočamo, da po pečenju zelo mastnih jedi zaženete program samodejnega čiščenja (glejte poglavje ČIŠČENJE).

**Raženj (Sl. 5)**

Raženj uporabljajte, kot je prikazano na Sl. 9. Za dodatna navodila glejte tudi poglavje "Priporočena uporaba in nasveti".

**Komplet za pečenje na žaru (Sl. 6)**

V kompletu je rešetka (6a) in emajlirana posoda (6b). Komplet se namesti na rešetko (3) in uporablja s funkcijo žara.

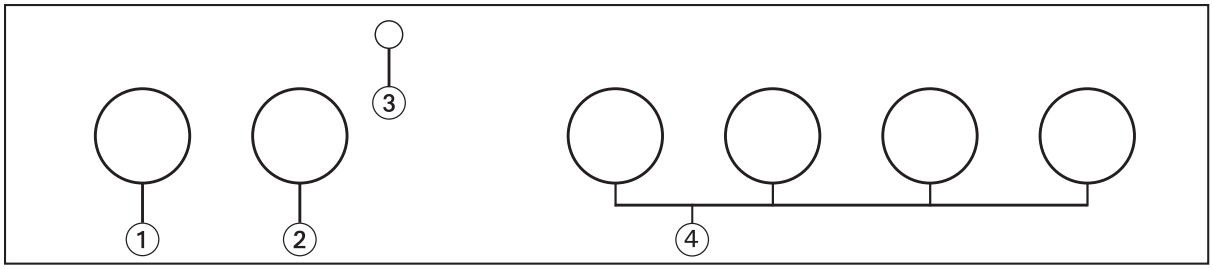
**Maščobni filter (Sl. 7)**

Uporabite ga **samo** za pečenje zelo mastnih jedi. Obesite ga na zadnjo steno v notranjosti pečice, nasproti ventilatorja. Filter lahko čistite v pomivalnem stroju in ga uporabljate pri delovanju pečice z ventilatorjem.

**Pomična vodila (Sl. 8)**

Omogočajo, da se rešetke in prestrezne ponve med pečenjem do polovice izvlečejo iz pečice. Vodila so primerna za vso dodatno opremo; pomivajo se lahko v pomivalnem stroju.

**OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE**

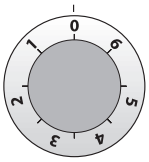



1. Gumb za izbiro funkcije
2. Termostatski gumb
3. Rdeča kontrolna lučka termostata
4. Gumbi za upravljanje kuhalne plošče

**VKLOP PEČICE**

Gumb za izbiro funkcije zavrtite na želeno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.
Gumb termostata zavrtite v smeri urinega kazalca na želeno temperaturo. Prižge se rdeča lučka termostata, ki se ob dosegu izbrane temperature ugasne. Po zaključeni peki, gumbe obrnite v položaj "0.

**KAKO UPORABLJATI KUHALNO PLOŠČO**




Komandna plošča pečice ima 4 nastavljive gumbe (od 0 do 6), ki nadzirajo delovanje plošče
Za vklop električnih plošč

- Gumb želenega kuhališča zavrtite v smer urinega kazalca do želene stopnje moči (glejte navodila, ki so priložena kuhalni plošči).

**POMEMBNO:**

- Ob prvi uporabi kuhalnih plošč, gumbe obrnite v položaj 6 in plošče pustite delovati približno 3 minute, tako da se vse neprijetne vonjave porazgubijo, pri tem pa na vsako ploščo postavite kozico primerne velikosti, do polovice napolnjeno z vodo
- Plošče naj ne delujejo brez kozic
- Priporočamo vam, da uporabljate posodo s ploščatim in debelim dnom, izdelano posebej za električne plošče
- Premer dna kozice naj bo enak ali rahlo večji od premera električne plošče

## RAZPREDELNICA Z OPISOM FUNKCIJ

| FUNKCIJA | | OPIS |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **LUČKA** | Vklop žarnice v pečici. |
| | **SPODNJA** | To funkcijo lahko uporabite za končno pečenje polnjenih pit ali za zgostitev juh. To funkcijo uporabljajte v zadnjih 10/15 minutah pečenja. |
| | **TRADICIONALNO** | Funkcija je primerna za pripravo poljubnih jedi na eni višini. Pečico predhodno ogrejte na želeno temperaturo in živilo vstavite, ko je dosežena nastavljena temperatura. Priporočamo, da uporabite drugo ali tretjo višino vodil. Ta funkcija je primerna tudi za kuhanje pripravljenih zamrznjenih jedi; upoštevajte navodila na embalaži živil. |
| | **ZGORNJA** | To funkcijo uporabite za zadnjih 10/15 minut oečenja, da zapečete površino hrano, da porjavi. |

## RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

| Recept | Funkcija | Predgrevanje | Višina vodil (od spodaj) | Temperatura (°C) | Čas (min) | Pribor |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kvašeno pecivo** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rešetka + model za pecivo |
| **Keksi/kolački** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Pekač |
| **Princeske** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Pekač |
| **Pecivo / keksi iz listnatega testa** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Pekač |
| **Beljakovi poljubčki** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Pekač |
| **Jagnjetina / teletina / govedina / svinjina** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Prestrezna ponev ali rešetka + steklena posoda (pyrex) |
| **Piščanec / kunec / raca** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Prestrezna ponev ali rešetka + steklena posoda (pyrex) |
| **Puran / gos** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Prestrezna ponev ali rešetka + steklena posoda (pyrex) |
| **Pečena riba / v lastnem soku (file, cela)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Prestrezna ponev ali rešetka + steklena posoda (pyrex) |
| **Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rešetka + steklena posoda (pyrex) |
| **Kruh / focaccia (italijanski kruh)** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Prestrezna ponev ali pekač |
| **Pica** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Prestrezna ponev ali pekač |

**POMNI**: Časi in temperature pečenja so informativni in veljajo za 4 obroke.

## PRIPOROČENA UPORABA IN NASVETI

# Vodič po razpredelnici za pečenje

V razpredelnici je označena najboljša funkcija, ki se uporablja za določene jedi, ki se istočasno pripravljajo na eni ali več višinah. Čas pečenja se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgrevanja (kjer je potrebno). Temperature in čas priprave so orientacijske vrednosti, ki so odvisne od količine živila in vrste uporabljene posode. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti in nato v primeru, če živilo ni dovolj kuhano oz. pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženo opremo ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in pekače. Uporabite lahko tudi stekleno (pyrex) ali lončeno posodo in opremo, vendar pri tem upoštevajte, da je čas pečenja nekoliko daljši. Za dosego najboljšega rezultata dosledno upoštevajte navodila, ki so podana v razpredelnici za pečenje za izbiro opreme (priložene), ki jo je potrebno vstaviti na različne višine. Ko pripravljate jedi z veliko vsebnostjo vode, pečico predhodno ogrejte.

### Istočasno kuhanje ali pečenje različnih jedi

Z uporabo funkcije "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (če je na voljo), lahko istočasno pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (na primer: ribe in zelenjavo) - z uporabo različnih višin. Odstranite jedi, ki zahtevajo krajši čas pečenja, ter v pečici pustite jedi, ki zahtevajo daljši čas pečenja.

### Sladice

- Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za tradicionalno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pečenje na več višinah izberite funkcijo s stisnjenim zrakom in razvrstite položaje modelov za pecivo, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.
- Za preverjanje, če je vzhajano pecivo pečeno, zapičite lesen zobotrebec v sredino peciva. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske modele za pecivo, ne namažite robov z maslom, ker pecivo ne vzhaja enakomerno ob robovih.
- Če se pecivo med pečenjem "sesede", naslednjič nastavite nižjo temperaturo, morebiti znižajte količino tekočine v testu in ga bolj rahlo umešajte.
- Za sladice z vlažnim nadevom (skutna pita ali sadne pite) uporabite funkcijo "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (če je na voljo). Če je testo peciva vlažno, pecite na nižjem nivoju in pred dodajanjem nadeva posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami.

### Meso

- Uporabite poljuben pekač ali stekleno posodo (pyrex) ustrezne velikosti za pečenje izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10-15 minut, oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.
- Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enakomerno debelino, da je meso enakomerno pečeno. Zelo debeli kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Za preprečitev prekomernega zapečenja mesa spustite rešetko, da se meso peče na večji razdalji od grelca za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa pečenja.

Za zbiranje mesnih sokov priporočamo, da neposredno pod rešetko, na kateri se peče meso, postavite prestrezno ponev s pol litra vode. Po potrebi dolijte vodo.

### Raženj (samo pri nekaterih modelih)

To opremo uporabite za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine. Meso namestite na palico ražnja (piščanca povežite z vrvico) ter pred vstavljanjem palice v vdolbino za raženj na sprednji strani pečice preverite, če je meso dobro pritrjeno. Za preprečitev nastajanja dima in zbiranje mesnih sokov priporočamo, da na prvo višino vstavite prestrezno ponev s pol litra vode. Palica ima plastičen ročaj, ki ga odstranite pred začetkom pečenja in ga uporabite po koncu pečenja, da se ne opečete pri jemanju mesa iz pečice.

### Pica

Pekače rahlo namažite, da zagotovite hrustljav spodnji del pice. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

### Funkcija vzhajanja (na voljo samo pri nekaterih modelih)

Vedno je najbolje, če testo pred vstavljanjem v pečico pokrijete z vlažno krpo. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20-25 °C). 1 kg testa za pico vzhaja približno eno uro.

## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

### VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA

Ovaj priručnik i sam uređaj priskrbljuju važna sigurnosna upozorenja koja morate pročitati i stalno ih se pridržavati.

Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na sigurnost, a upozorava korisnike na moguću opasnost za njih i druge osobe.
Svim sigurnosnim upozorenjima prethodi simbol opasnosti i sljedeći pojmovi:

**OPASNOST** **Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ako je ne izbjegnete, prouzročiti tešku ozljedu.**

**UPOZORENJE** **Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako je ne izbjegnete, mogla prouzročiti tešku ozljedu.**

Sva sigurnosna upozorenja daju specifične detalje o postojećoj mogućoj opasnosti i pokazuju kako smanjiti opasnost od ozljeda, štete i električnog udara koji mogu rezultirati uslijed nepravilne uporabe uređaja. Pažljivo se pridržavajte sljedećih uputa:

- Uređaj morate iskopčati iz električnog napajanja prije vršenja bilo kakvih radova postavljanja.
- Postavljanje i održavanje mora vršiti kvalificirani tehničar, prema uputama proizvođača i sukladno lokalnim odredbama na snazi. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Uzemljenje aparata zakonski je obavezno.
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, moglo priključiti na električnu utičnicu.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s propisima o sigurnosti na snazi, treba koristiti rastavnu sklopku sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke utikače ili produžne kabele.
- Nemojte povlačiti električni kabel kako bi iskopčali uređaj.
- Nakon postavljanja, električne komponente ne smiju biti dostupne korisniku.
- Nemojte dirati uređaj vlažnim dijelovima tijela niti rukovati njime ako ste bosi.
- Namjena uređaja je isključivo uporaba u domaćinstvu za pripremu jela. Ne dopušta se drugačija uporaba (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač otklanja svaku odgovornost za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje upravljačkih poluga.
- Zabranjuje se uporaba ovog uređaja osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno bez iskustva i znanja, osim ako ih u korištenje uređaja ne uputi osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
- Dijelovi uređaja na dohvatu mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Maloj djeci ne dopuštajte pristup i nadgledajte ih, kako biste osigurali da se ne igraju s uređajem.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u dodir s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima, sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju pečenja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kad su vrata uređaja zatvorena, vrući zrak se odvodi kroz otvor iznad upravljačke ploče. Nemojte začepljivati ventilacijske otvore.
- Prilikom vađenja posuda i dodatnog pribora koristite rukavice za pećnicu i pazite da ne dodirnete grijače.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj ni blizu njega: ako se uređaj slučajno uključi, mogao bi se zapaliti.
- Nemojte podgrijavati ni peći u uređaju namirnice u zatvorenim staklenkama ili posudama. Pritisak koji se u njima razvija mogao bi prouzročiti eksploziju staklenke i oštetiti uređaj.
- Nemojte koristiti posude od sintetičkih materijala.
- Pregrijano ulje i masnoća se lako zapale. Budno pratite pečenje namirnica s puno masnoće i ulja.
- Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom isušivanja hrane.
- Ako prilikom pečenja jela koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), imajte na umu da alkohol na visokim temperaturama isparava. Postoji, dakle, opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad stupe u dodir s električnim grijačem.

### Rashodovanje kućanskih aparata

- Ovaj uređaj je proizveden od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Pridržavajte se lokalnih propisa za zbrinjavanje otpada. Prije rashodovanja, odrežite električni kabel.
- Radi podrobnijih informacija o postupanju, spašavanju i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.

## POSTAVLJANJE

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice, provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju. U slučaju problema, obratite se prodavaču ili najbližoj Službi za tehničku pomoć. Kako biste izbjegli oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

**PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU**

- Kuhinjski elementi koji su u izravnom dodiru s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90°C).
- Izvršite sve radove piljenja prije namještanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Nakon postavljanja, dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Za ispravan rad uređaja, nemojte začepljivati minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

**ELEKTRIČNO SPAJANJE**

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Natpisna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

- Zamjenu električnog kabela (tip H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.

**OPĆE PREPORUKE**

**Prije uporabe:**

- uklonite zaštitne komade kartona, zaštitnu foliju i naljepnice s dodatnog pribora.
- Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200° otprilike sat vremena, kako bi nestao miris i dimovi od izolirajućeg materijala i zaštitnog maziva.

**Za vrijeme uporabe:**

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata, jer ih mogu oštetiti.
- Nemojte se hvatati za vrata niti vješati išta za ručku.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nikad ne ulijevajte vodu izravno u vruću pećnicu. tako se može oštetiti emajl.
- Nemojte vući po dnu pećnice posude i kalupe, jer tako se može oštetiti emajl.
- Uvjerite se da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da se ne ukliješte u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

## PREPORUKE ZA OČUVANJE OKOLIŠA

**Zbrinjavanje ambalažnog materijala**

Materijal korišten za ambalažu može se 100%-no reciklirati i označen je simbolom recikliranja (♺). Različite dijelove ambalaže dakle ne smijete napuštati u okolini, već zbrinuti sukladno odredbama lokalnih vlasti.

**Rashodovanje proizvoda**

- Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2002/96/EZ o električnom i elektronskom otpadu (WEEE).
- Pravilnim rashodovanjem ovog proizvoda korisnik doprinosi sprječavanju mogućih štetnih posljedica po okoliš i po zdravlje.
- Simbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s ovim proizvodom ne smije postupati kao s otpadom iz domaćinstva, već ga treba odnijeti na predviđeno mjesto skupljanja za recikliranje električnih i elektronskih uređaja.

**Ušteda energije**

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje, jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10-15 minuta prije vremena određenog za pečenje. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastavit će se peći i nakon što isključite pećnicu.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI CE

- Ova pećnica, namijenjena uporabi u dodiru s prehrambenim proizvodima, sukladna je europskoj uredbi (CE) br.1935/2004 i osmišljena je, proizvedena i prodaje se u skladu sa zahtjevima sigurnosti direktive 2006/95/EZ o niskom naponu (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i naknadne dopune), zaštitnim zahtjevima direktive 2004/108/EZ "EMC".

## VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA

**Pećnica ne radi:**

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu, kako bi se uvjerili da je kvar uklonjen.

**Vrata se ne otvaraju:**

- Isključite i ponovno uključite pećnicu, kako bi se uvjerili da je kvar uklonjen.
- **Važno:** za vrijeme samočišćenja nije moguće otvoriti vrata. Čekajte dok se automatski ne otključaju (vidi odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

**Elektronski programator ne radi:**

- Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj, obratite se najbližoj Službi za tehničku pomoć. U tom slučaju navesti broj nakon slova "F".

## SLUŽBA ZA TEHNIČKU POMOĆ

**Prije nego što kontaktirate Službu za tehničku pomoć:**

1. pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u "Vodiču za utvrđivanje kvarova".
2. Isključite i ponovno uključite uređaj, kako bi provjerili je li smetnja uklonjena.

**Ako i nakon navedenih provjera smetnja ostaje, obratite se najbližoj Službi za tehničku pomoć.**

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara;
- vrstu i točan model pećnice;
- broj za pomoć (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na natpisnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu otvora pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena). Broj za pomoć se navodi i na jamstvu;
- vašu potpunu adresu;
- vaš broj telefona.

SERVICE

0000 000 00000

Ako bude potreban popravak, obratite se ovlaštenoj **Službi za tehničku pomoć** (kako bi se jamčila uporaba originalnih pričuvnih dijelova i ispravan popravak).

## ČIŠĆENJE

**⚠ UPOZORENJE**

- **Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**
- **Proslijedite s čišćenjem tek nakon što se pećnica ohladila**
- **Odvojite od mrežnog napajanja prije servisiranja.**

**Vanjski dio pećnice**

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom.**

- Očistite površine vlažnom krpom. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Dovršite suhom krpom.

**Unutrašnjost pećnice**

**VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.**

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako bi uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Koristite sredstva za čišćenje pećnice poznatih marki i strogo se pridržavajte uputa proizvođača.
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete izvaditi (vidi ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (vidi ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo neki modeli) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

**NAPOMENA: za vrijeme duljeg pečenja namirnica s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrća, itd.), može doći do stvaranja vlage na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kad se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.**

**Dodatni pribor:**

- dodatni pribor stavite močiti sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; koristite rukavice za pećnicu ako je još vruć.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkicom ili spužvom.

**Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećenice (ako postoje):**

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni sprejeve za pećnicu, jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i upropastiti njena svojstva samočišćenja.**

- Pustite praznu pećnicu da radi s funkcijom ventiliranja na 200°C otprilike sat vremena
- Zatim ostavite uređaj da se ohladi pa spužvom uklonite sve ostataka hrane.

## ODRŽAVANJE

**⚠ UPOZORENJE**

- **Koristite zaštitne rukavice.**
- **Uvjerite se da je pećnica hladna prije vršenja radnji u nastavku.**
- **Odvojite od mrežnog napajanja prije servisiranja.**

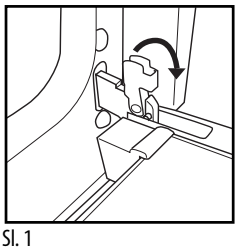
**SKIDANJE VRATA**

**Za skidanje vrata:**

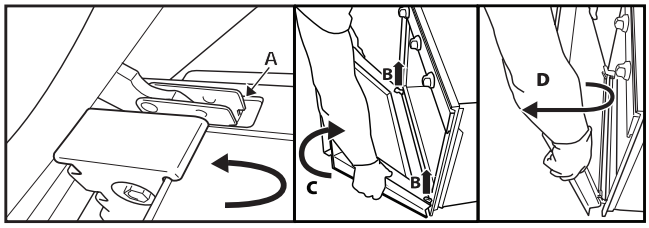
1. Potpuno zatvorite vrata.
2. Podignite polugice za zaustavljanje i gurnite ih prema naprijed sve do kraja (sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C), sve dok se ne oslobode (D, sl. 2).

**Za ponovno postavljanje vrata:**

1. uvucite šarke u njihova sjedišta.
2. Potpuno zatvorite vrata.
3. Ponovno spustite dvije polugice za zaustavljanje.
4. Zatvorite vrata.



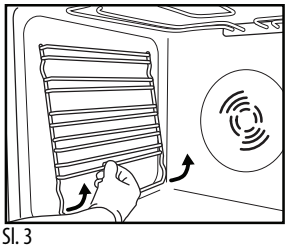
Sl. 1



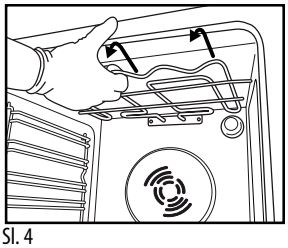

Sl. 2

**POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)**

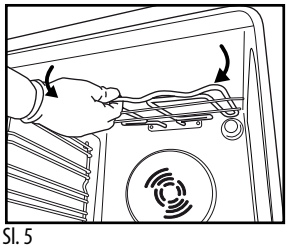
1. Izvadite bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
2. Malo izvucite grijač (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i osigurajte da sjedne na bočne nosače.



Sl. 3



Sl. 4

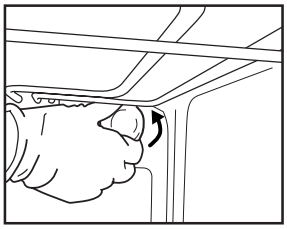


Sl. 5

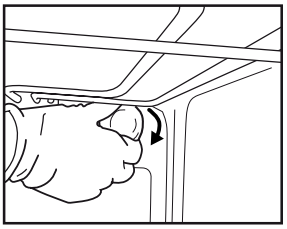
## ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

**Za zamjenu stražnje žaruljice** (ako postoji):

1. iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žaruljice (sl. 6), zamijenite žaruljicu (vidi napomenu o vrsti žaruljice) i ponovno navijte njen poklopac (sl. 7).
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6



Sl. 7

**NAPOMENA:**

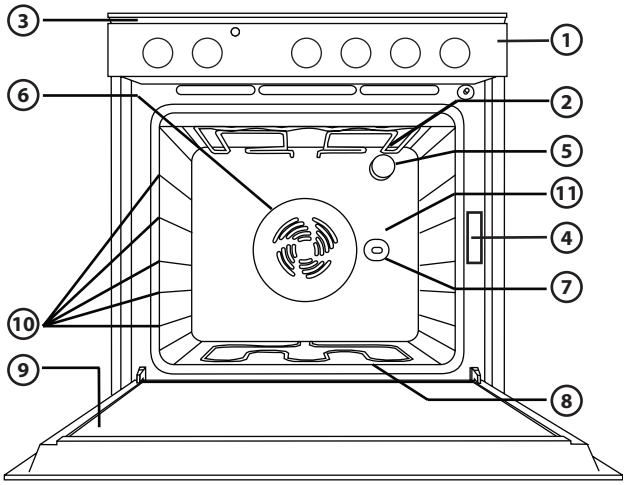
- koristite samo sijalice od 25-40 W/230 V, tipa E-14, T300°C.
- Žaruljice možete nabaviti u našoj Službi za tehničku pomoć.

**VAŽNO:**

- **nemojte puštati pećnicu u rad prije nego što ponovno postavite poklopac žaruljice.**

# UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE

**ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE, VIDI ODLOMAK O POSTAVLJANJU**




1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Sustav hlađenja pećnice (ako postoji)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Sustav ventiliranog pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako postoji)
8. Donji grijač (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Stražnja stijenka

**NAPOMENA:**

- Po završetku pečenja, ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti s radom i nakon što ugasite pećnicu

**KOMPATIBILNI DODATNI PRIBOR**

**(za dodatni pribor isporučen s pećnicom, pogledajte tehnički list)**

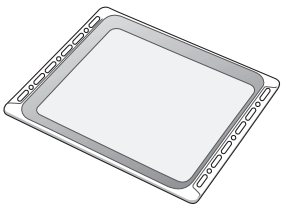


Fig. 1

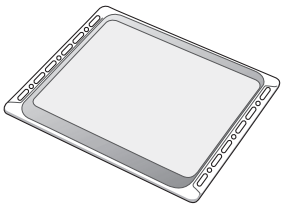


Fig. 2

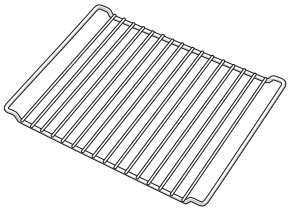


Fig. 3

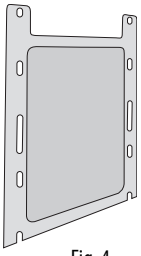


Fig. 4

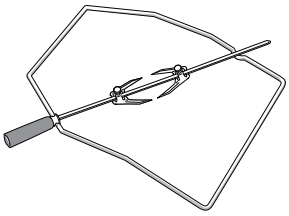


Fig. 5

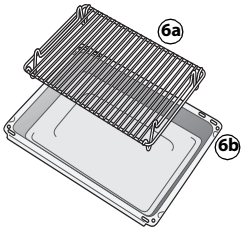



Fig. 6

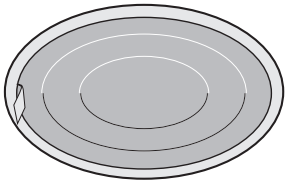


Fig. 7

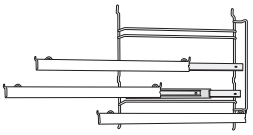


Fig. 8

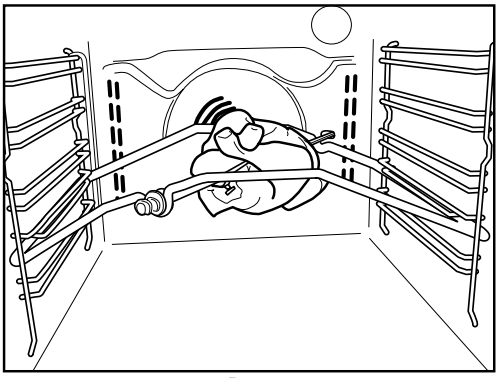


Fig. 9

**Pladanj za sakupljanje (Fig. 1)**

za sakupljanje masnoće i komadića hrane ako je ispod rešetke, odnosno kao lim za pečenje mesa, peradi, ribe, itd. s ili bez povrća. Kako biste izbjegli prskanje masnoća i previše dima, ulijte malo vode u tavu.

**Lim za kolače (Fig. 2)**

Za pečenje keksa, kolača i pizza

**Rešetka (Fig. 3)**

Za roštiljanje namirnica ili kao nosač za lonce, kalupe za kolače i druge posude za pečenje. Možete je staviti na bilo koji slobodan položaj. Rešetka se može postaviti okrenuta prema gore ili prema dolje

**Bočne katalitičke ploče (Fig. 4)**

Ove ploče su premazane posebnim mikroporoznim lakom koji upija štrcanje masnoće. Savjetujemo da nakon pečenja naročito masnih jela obavite postupak automatskog čišćenja (vidi ČIŠĆENJE).

**Ražanj (Fig. 5)**

Koristite ražanj kako pokazuje Fig. 9. Provjerite i savjete u dijelu "Preporučena uporaba i savjeti".

**Komplet "Grill Pan Set" (Fig. 6)**

Komplet sadrži rešetku (6a) i emajliranu posudu (6b). Taj se komplet stavlja na rešetku (3) i koristi s funkcijom Roštilj.

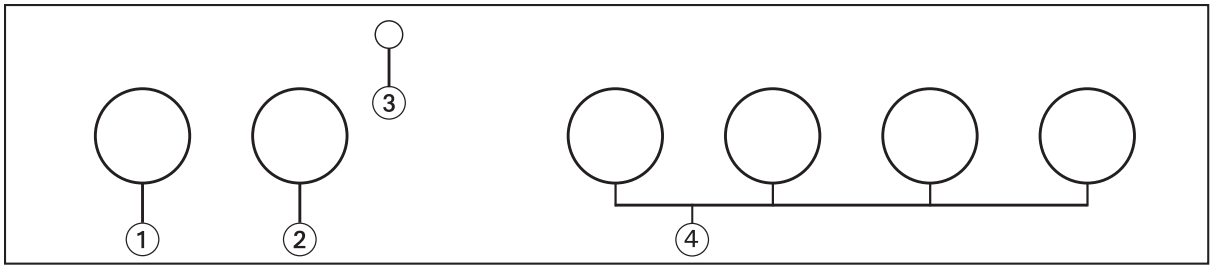
**Filter za masnoću (Fig. 7)**

Koristite ga samo kod naročito masnog pečenja. Zakačite ga na stražnju stijenku u unutrašnjosti, ispred ventilatora. Možete ga prati u perilici posuđa, a ne smije se koristiti s funkcijom Ventilirano.

**Pomične police (Fig. 8)**

Olakšavaju rukovanje jelom tijekom pečenja, jer omogućuje izvlačenje rešetaka i pladnjeva za skupljanje. Pogodne su za sav dodatni pribor i mogu se prati u perilici posuđa.

**OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE**

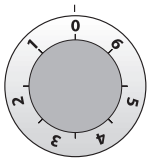



1. Gumb za odabir funkcija
2. Gumb termostata
3. Crveno kontrolno svjetlo termostata.
4. Gumbovi za upravljanje pločom za kuhanje

**KAKO POKRENUTI PEĆNICU**

Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju. Svjetlo pećnice se pali.
Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Crveno kontrolno svjetlo termostata se pali i zatim se ugasi kada se postigne odabrana temperatura. Na kraju nakon pečenja okrenuti ručice na položaj "0

**KAKO KORISTITI PLOČU ZA KUHANJE**




Upravljačka ploča pećnice ima 4 podesiva gumba (od 0 do 6), kojima se kontrolira rad ploče
Za korištenje električnih ploča

- Okrenite gumb za upravljanje dotičnom pločom u smjeru kazaljke na satu na željeni položaj (prema uputama dostavljenim s pločom za kuhanje).

**VAŽNO:**

- kad prvi put koristite ploče za kuhanje, stavite na svaku lonac odgovarajaćeg promjera do polovice napunjen vodom, okrenite gumbove na položaj 6 i pustite ploče da rade oko 3 minute, radi uklanjanja mirisa
- Nemojte uključivati ploče ako na njima nema lonaca
- Preporučujemo uporabu posuda ravnog i debelog dna, namijenjenih uporabi na električnim pločama
- Promjer dna lonca mora biti jednak ili malo veći od promjera električne ploče

## TABLICA S OPISOM FUNKCIJA

| FUNKCIJA | | OPIS |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **LAMPICA** | Za paljenje svjetla u pećnici. |
| | **PRVA** | Funkciju možete koristiti za dovršavanje pečenja pita s nadjevom ili za zgušnjavanje juha. Koristite ovu funkciju zadnjih 10-15 minuta pečenja. |
| | **STATIČKO** | Funkcija pogodna za pečenje bilo kojeg jela na jednoj razini police. Zagrijte pećnicu na potrebnu temperaturu pa kad se dostigne postavljena temperatura, stavite u nju namirnice. Preporučujemo korištenje druge ili treće razine police. Ova je funkcija također pogodna za pečenje gotove zamrznute hrane; slijedite upute na ambalaži. |
| | **GORNJA** | Za rumenjenje gornjeg dijela jela. Koristite ovu funkciju zadnjih 10-15 minuta pečenja. |

## TABLICA PEČENJA

| Recept | Funkcija | Zagrijavanje | Razina police (odozdo) | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (min) | Dodatni pribor |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torte od dizanog tijesta** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | rešetka + kalup za kolače |
| **Keksi/voćne tortice** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | lim za kolače |
| **Peciva s kremom** | | X | 3 | 180 | 30-40 | lim za kolače |
| **Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | lim za kolače |
| **Puslice** | | X | 3 | 90 | 120-130 | lim za kolače |
| **Janjetina / teletina / govedina / svinjetina** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | pladanj za sakupljanje ili rešetka + vatrostalna posuda |
| **Pile / kunić / patka** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | pladanj za sakupljanje ili rešetka + vatrostalna posuda |
| **Puretina / guska** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | pladanj za sakupljanje ili rešetka + vatrostalna posuda |
| **Pečena riba / en papillote (file, cijeli)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | pladanj za sakupljanje ili rešetka + vatrostalna posuda |
| **Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | rešetka + vatrostalna posuda |
| **Kruh / pogača** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | pladanj za sakupljanje ili lim za kolače |
| **Pizza** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | pladanj za sakupljanje ili lim za kolače |

**NAPOMENA:** temperature i vrijeme pečenja vrijede orijentativno za 4 porcije.

## PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

# Kako čitati tablicu pečenja

Tablica pokazuje najbolju funkciju za sve navedene namirnice koje treba istovremeno peći na jednoj ili više razina polica. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura pečenja i vrijeme služe samo za orijentaciju i ovisit će o količini namirnica i vrsti dodatnog pribora kojeg koristite. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Koristite isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete koristiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine polica. Kod pečenja namirnica koje sadrže puno vode, zagrijte pećnicu.

### Istovremeno pečenje različitih namirnica

Koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ako postoji): možete istovremeno peći različite namirnice koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer: ribu i povrće) na više razina police. Izvadite namirnice koje zahtijevaju kraće vrijeme pečenja i ostavite u pećnici one koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

### Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini police. Koristite tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina police, odaberite funkciju prisilnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak, što pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako bi provjerili je li rahli kolač ispečen, probodite ga čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem, jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač za vrijeme pečenja "padne", idući put postavite nižu temperaturu; pokušajte smanjiti količinu tekućine u smjesi i blaže miješati.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ako postoji). Ako je dno kolača gnjecavo, spustite policu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

### Meso

- Koristite bilo koju vrstu pladnja za pećnicu ili vatrostalnu posudu prikladnu veličini komada mesa kojeg pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Kad je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10-15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine, radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme pečenja. Kako bi spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da hrana bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.

Za sakupljanje sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje pladnja za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Nadopunite ako treba.

### Ražanj (samo na nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i zavežite ako se radi o piliću; provjerite da li čvrsto stoji pa uvucite šipku i oslonite je na njezin nosač. Radi spriječavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje pladnja za sakupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i koristiti na kraju pečenja, kako se ne bi opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

### Pizza

Malo namastite pladnjeve da bi pizza imala hrskavo dno. Pospite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.

### Funkcija dizanja tijesta (prisutna samo kod određenih modela)

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta se ovom funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vrijeme dizanja količine od 1 kg tijesta za pizzu je oko jedan sat.

# VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

## VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH SU VEOMA VAŽNE

Ovo uputstvo i sam ovaj uređaj pružaju važne poruke o sigurnosti, koje treba pročitati i kojih se treba uvek pridržavati.

Ovo je simbol upozorenja koji se odnosi na sigurnost, i koji upozorava korisnike na potencijalne opasnosti po njih same i druga lica.
Sve poruke o sigurnosti slede iza simbola upozorenja na sigurnost i iza nekih od sledećih odredaba:

**⚠ OPASNOST** **Ukazuje na opasnu situaciju koja, ukoliko se ne izbegne, prouzrokovaće ozbiljne ozlede.**

**⚠ UPOZORENJE** **Ukazuje na opasnu situaciju koja, ukoliko se ne izbegne, može da prouzrokuje ozbiljne ozlede.**

Sve poruke o sigurnosti pružiće Vam specifične detalje o potencijalnoj opasnosti, zatim će Vam pokazati kako da smanjite opasnost od ozleđivanja, oštećenja i strujnog udara do kojih može doći zbog nepropisne upotrebe uređaja. Pažljivo se pridržavajte sledećih uputstava:

- Uređaj mora da se isključi iz električne mreže za napajanje pre obavljanja bilo kakvih radova na instaliranju.
- Radove na instaliranju i održavanju mora da obavi kvalifikovan tehničar, u skladu sa uputstvima proizvođača i sa odgovarajućim lokalnim propisima za bezbednost. Nemojte popravljati ili zamenjivati neki deo uređaja, ukoliko to nije posebno navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Propisi zahtevaju da uređaj bude uzemljen.
- Električni kabl za napajanje mora da bude dovoljno dugačak za priključivanje uređaja, kada se smesti u njegovom kućištu, na utičnicu električne mreže za napajanje.
- Za instaliranje u skladu sa odgovarajućim propisima za bezbednost, treba da se ugradi prekidač za odvajanje uređaja od električne mreže u svim polovima sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke adaptere utikača ili produžetke kablova bilo koje vrste.
- Nemojte povlačiti električni kabl za napajanje da biste iskopčali uređaj.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle instaliranja.
- Nemojte dodirivati uređaj vlažnim delovima tela i nemojte ga koristiti bosonogi.
- Ovaj uređaj je konstruisan samo za upotrebu kao uređaja za kuvanje hrane u domaćinstvu. Nije dozvoljena nikakva druga vrsta upotrebe (na primer, za zagrevanje prostorije). Proizvođač odbacuje svaku odgovornost usled neodgovarajuće upotrebe ili nepropisnog podešavanja komandi.
- Uređaj nije namenjen da mogu da ga koriste osobe (uključujući decu) sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i znanja o njemu, ukoliko nisu pod nadzorom ili ih ne uputi u njegovo korišćenje osoba koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
- Delovi pribora uređaja mogu da se veoma zagreju u toku upotrebe. Decu treba držati dalje od uređaja i treba ih kontrolisati, da bi se osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- U toku i posle upotrebe, nemojte dodirivati grejne elemente ili unutrašnje površine uređaja - opasnost od opekotina. Nemojte dozvoliti da uređaj dođe u kontakt sa odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se svi delovi dovoljno ne ohlade.
- Posle završetka pečenja, obratite posebnu pažnju kada otvarate vrata uređaja, puštajući pri tome da vruć vazduh ili para postepeno izađu pre nego što pristupite pećnici. Kada su vrata uređaja zatvorena, onda se vruć vazduh ispušta preko otvora iznad kontrolne table. Nemojte zaprečavati ventilacione otvore.
- Koristite zaštitne rukavice kada vadite lonce i pribor, vodeći pri tome računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u ili blizu uređaja: može da izbije požar ako se uređaj slučajno uključi.
- Nemojte podgrevati ili kuvati hranu u zatvorenim teglama ili posudama u uređaju. Pritisak koji se stvara u njima može da prouzrokuje rasprskavanje tegle, oštećujući pri tome uređaj.
- Nemojte koristiti posude koje su izrađene od sintetičkih materijala.
- Pregrejana ulja i masnoću može lako da zahvati vatra. Budite uvek oprezni kada kuvate hranu koja je bogata masnoćom i uljem.
- Nemojte ostavljati uređaj nikada bez nadzora za vreme sušenja prehrambenih proizvoda.
- Ukoliko se pri pečenju ili kuvanju koriste alkoholna pića (na pr. rum, konjak, vino), obratite pažnju na to da se alkohol isparava pri visokim temperaturama. Kao posledica toga, postoji opasnost da isparenja od alkohola može da zahvati vatra kada dođu u kontakt sa električnim grejnim elementom.

## Odlaganje uređaja za domaćinstvo

- Ovaj uređaj je izrađen od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite uređaj u skladu sa lokalnim propisima za odlaganje otpada. Pre odlaganja, odsecite mrežni kabl za napajanje.
- Za detaljnije informacije o tretmanu, rekuperaciji i recikliranj ovog proizvoda, molimo Vas kontaktirajte Vašu lokalnu gradsku službu, Vaš servis za odlaganje otpada iz domaćinstava ili prodavnicu u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

## INSTALIRANJE

Posle raspakivanja pećnice, uverite se u to da nije oštećena za vreme transporta i da se vrata pećnice propisno zatvaraju. U slučaju problema, obratite se Vašem prodavcu ili najbližem ovlašćenom servisu. Da bi se sprečilo svako oštećenje, izvadite pećnicu iz podnožja od penastog polistirola u vreme instaliranja.

**PRIPREMA KUĆIŠTA**

- Kuhinjski elementi u kontaktu sa pećnicom treba da budu otporni na toplotu (minimalno 90°C).
- Obavite sve radove na izrezivanju kuhinjskog elementa pre postavljanja pećnice u kućište i pažljivo uklonite svaku strugotinu od drveta.
- Posle instaliranja, ne sme više da postoji mogućnost da se pristupi dnu pećnice.
- Radi pravilnog rada uređaja, nemojte da zaprečavate minimalni zazor između radne ploče i gornje ivice pećnice.

**ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE**

Obavezno proverite da li je napon za napajanje, koji je naveden na pločici sa tehničkim podacima isti kao i mrežni napon. Pločica sa tehničkim podacima nalazi se na prednjoj ivici pećnice (vidi se kada se vrata otvore).

- Zamenu mrežnog kabla za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1.5 mm2) sme da obavi kvalifikovani električar. Obratite se ovlašćenom servisnom centru.

**OPŠTE PREPORUKE**

**Pre upotrebe:**

- Uklonite zaštitne delove od kartona, zaštitnu foliju i nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz pećnice i zagrejte je na 200°C u toku oko jednog sata da bi se uklonili miris i isparenja od izolacionih materijala i zaštitnih masti.

**Za vreme upotrebe:**

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata jer mogu da se oštete.
- Nemojte lepiti ništa na vrata ili vešati na ručici.
- Nemojte prekrivati unutrašnjost pećnice aluminijumskom folijom.
- Nemojte sipati vodu u unutrašnjost vruće pećnice, jer bi to moglo da ošteti emajliranu oblogu.
- Nemojte povlačiti lonce ili šerpe po površini dna pećnice, jer bi time mogla da se ošteti emajlirana obloga.
- Proverite da li električni kablovi nekih drugih uređaja ne dodiruju vruće delove pećnice, ili da li su priklješteni vratima.
- Nemojte izlagati pećnicu atmosferskim uticajima.

## ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

**Odlaganje materijala za pakovanje**

Materijali za pakovanje se mogu 100% reciklirati i označeni su znakom za reciklažu (♺). Razni delovi pakovanja moraju zato da se odlože pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

**Odlaganje proizvoda na otpad**

- Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
- Obezbeđenjem da se ovaj proizvod propisno odloži na otpad, pomoćićete da se spreče potencijalno negativne posledice po životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi inače mogle da budu prouzrokovane nepropisnim rukovanjem i odlaganjem ovog proizvoda na otpad.
- Oznaka na proizvodu, ili na dokumentima koji prate proizvod, pokazuje da se ovaj uređaj ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

**Ušteda energije**

- Prethodno zagrejte pećnicu samo ako je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u Vašem receptu.
- Upotrebite tamno lakirane ili emajlirane modle za pečenje pošto one bolje apsorbuju toplotu.
- Isključite pećnicu 10-15 minuta pre isteka podešenog vremena pečenja. Hrana koja zahteva produženo pečenje ili kuvanje, nastaviće da se peče i kada je pećnica iskjučena.

## IZJAVA O USAGLAŠENOSTI CE

- Ova pećnica je pogodna za kontakt sa hranom i u skladu je sa EEZ (EC) propisima (CE) n.1935/2004 i konstruisana je, proizvedena i prodata u saglasnosti sa zahtevima bezbednosti Direktive za nizak napon 2006/95/CE (koja zamenjuje 73/23/CEE i kasnije izmene), kao i zahtevima zaštite Direktive za elektromagnetnu kompatibilnost (EMC).

## UPUTSTVO ZA OTKLANJANJE NEISPRAVNOSTI

**Pećnica ne radi:**

- Proverite da li je prisutan mrežni napon za napajanje i da li je pećnica priključena na električnu mrežu.
- Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste videli da li neispravnost i dalje postoji.

**Vrata se ne otvaraju:**

- Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste videli da li neispravnost i dalje postoji.
- **VAŽNO:** za vreme samočišćenja, vrata pećnice se ne mogu otvoriti. Sačekajte sve dok se vrata automatski ne deblokraju (vidite odeljak "Ciklus čišćenja pećnica sa funkcijom pirolize").

**Elektronski programator ne radi:**

- Ukoliko displej prikazuje slovo "F" iza koga sledi brojka, obratite se Vašem najbližem ovlašćenom servisu. Navedite u ovom slučaju broj koji sledi iza slova "F".

## SERVISIRANJE

**Pre nego što pozovete Servisnu službu:**

1. Vidite da li možete sami da rešite problem pomoću preporuka koje su date u odeljku "Uputstvo za otklanjanje neispravnosti".
2. Isključite uređaj i ponovo ga uključite da biste videli da li neispravnost i dalje postoji.

**Ako i posle navedenih provera neispravnost još uvek postoji, obratite se najbližoj Servisnoj službi.**

Navedite uvek:

- kratak opis neispravnosti;
- tip i tačan model pećnice;
- servisni broj (broj iza reči Service na nalepljenoj pločici sa tehničkim podacima), koja se nalazi na desnoj ivici unutrašnjosti pećnice (vidljiva kada su vrata pećnice otvorena). Servisni broj je naveden takođe i u garantnoj knjižici.
- Vašu potpunu adresu
- Vaš broj telefona.

SERVICE 0000 000 00000

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, molimo Vas obratite se ovlašćenoj Servisnoj službi (kako bi se garantovalo da će biti upotrebljeni originalni rezervni delovi i da će popravke biti obavlljene propisno).

## ČIŠĆENJE

**⚠ UPOZORENJE**

- **Nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje vodenom parom.**
- **Čistite pećnicu samo kada je hladna.**
- **Isključite uređaj iz električne mreže pre servisiranja..**

**Spoljašnjost pećnice**

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ukoliko bilo koji od ovih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa uređajem, očistite ga odmah vlažnom krpom.**

- Očistitie sve površine vlažnom krpom. Ukoliko je veoma prljav, dodajte nekoliko kapi deterdženta za pranje u vodu. Završite čišćenje suvom krpom.

**Unutrašnjost pećnice**

**VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne sunđere ili metalne strugače ili sredstva za ribanje. Tokom vremena, oni mogu da oštete emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.**

- Posle svake upotrebe, dozvolite da se pećnica ohladi zatim je očistite najbolje dok je još uvek topla kako bi se uklonila sakupljena prljavština i mrlje, koje su nastale od ostataka hrane (na pr. hrane sa visokim sadržajem šećera).
- Koristite sredstva za čišćenje pećnica poznate marke i pridržavajte se doslovno uputstava proizvođača.
- Očistite staklo na vratima pogodnim tečnim deterdžentom. Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje (vidite odeljak ODRŽAVANJE).
- Gornji grejni element grila (vidite odeljak ODRŽAVANJE) može da se spusti (samo kod nekih modela), da bi se očistio gornji deo unutrašnjosti pećnice.

**Napomena: u toku produženog pečenja i kuvanja hrane sa visokim sadržaajem vode (na pr. pica, povrće, itd.), može doći do obrazovanja kondenzata na unutrašnjoj strani vrata i oko zaptivke. Kada je pećnica hladna, obrišite unutrašnju stranu vrata krpom ili sunđerom.**

**Pribor:**

- Potopite pribor u vodu sa deterdžentom za pranje odmah posle upotrebe, koristeći se pri tome zaštitnim rukavicama ukoliko je pećnica još uvek vruća.
- Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke ili sunđera

**Čišćenje zadnjeg zida i katalitičkih bočnih ploča pećnice (ukoliko ih ima):**

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, grube četke, sredstva za čišćenje lonaca ili sprejove za čišćenje pećnica koji mogu da oštete katalitičku površinu i da time unište svojstva samočišćenja.**

- Uključite pećnicu da radi prazna sa funkcijom rada ventilatora pri 200°C u toku oko jednog sata.
- Zatim, ostavite uređaj da se ohladi pre nego što uklonite ostatke hrane sunđerom.

## ODRŽAVANJE

**⚠ UPOZORENJE**

- **Upotrebite zaštitne rukavice.**
- **Uverite se u to da je pećnica hladna pre obavljanja sledećih operacija.**
- **Isključite uređaj iz električne mreže pre servisiranja..**

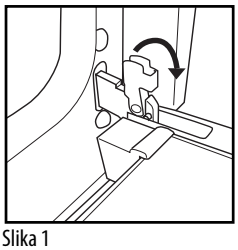
**SKIDANJE VRATA**

**Za skidanje vrata:**

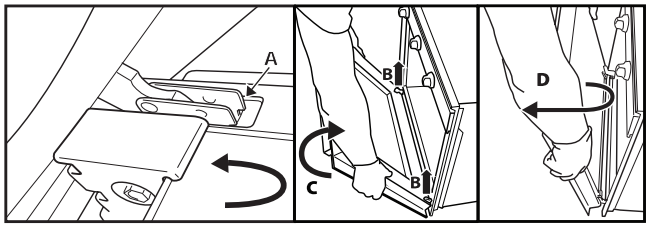
1. Otvorite potpuno vrata.
2. Podignite prihvatače za vrata i potisnite ih napred sve dok je to moguće (slika 1).
3. Zatvorite vrata sve dok je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C) sve dok se ne otpuste (D) (slika 2).

**Za ponovno postavljanje vrata:**

1. Uložite šarke u svoja ležišta.
2. Otvorite potpuno vrata.
3. Spustite dva prihvatača.
4. Zatvorite vrata.



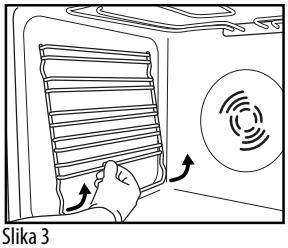
Slika 1



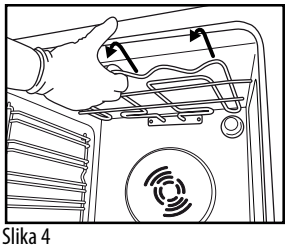

Slika 2

**PREMEŠTANJE GORNJEG GREJNOG ELEMENTA (SAMO KOD NEKIH MODELA)**

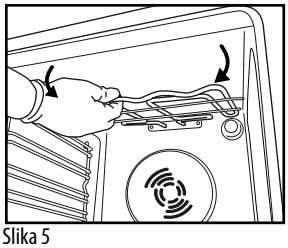
1. Skinite bočne rešetke za držanje pribora (slika 3).
2. Povucite malo grejni element (slika 4) i spustite ga (slika 5).
3. Za ponovno postavljanje grejnog elementa, podignite ga gore laganim povlačenjem prema sebi, i uverite se u to da se oslonio na bočne držače.



Slika 3



Slika 4

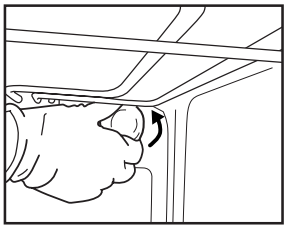


Slika 5

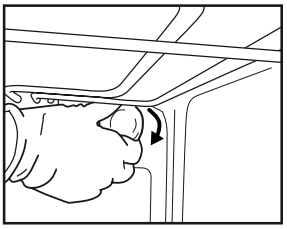
## ZAMENA SIJALICE U PEĆNICI

**Za zamenu zadnje sijalice** (ukoliko je ima):

1. Iskopčajte pećnicu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac sijalice (slika 6), zamenite sijalicu (vidite napomenu o tipu sijalice) i zavrnite poklopac sijalice nazad (slika 7).
3. Priključite ponovo pećnicu na električnu mrežu.



Slika 6



Slika 7

**NAPOMENA:**

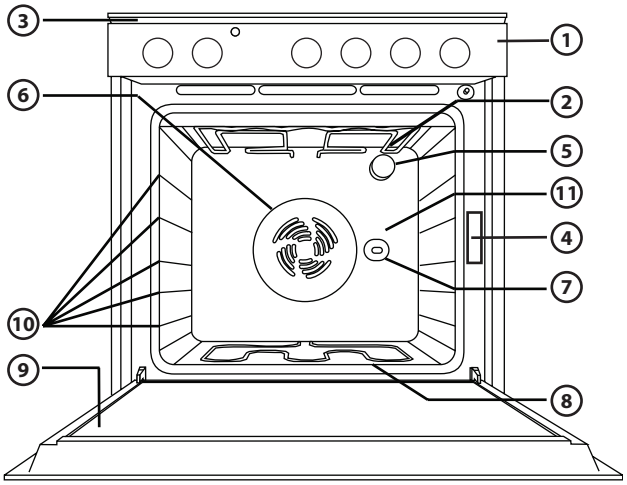
- Upotrebite samo sijalicu sa usijanim vlaknima od 25-40W/230V tipa E-14, T300°C.
- Sijalice se mogu dobiti od naše Servisne službe.

**VAŽNO:**

- **Nemojte koristiti pećnicu sve dok se poklopac sijalce ne vrati na svoje mesto.**

# UPUTSTVA ZA UPOTREBU PEĆNICE

**ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE, VIDITE ODELJAK O INSTALIRANJU**



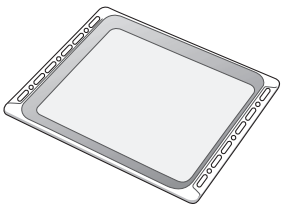

1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejni element/gril
3. Sistem za hlađenje (ukoliko ga ima)
4. Pločica sa tehničkim podacima (ne sme da se skida)
5. Lampica
6. Sistem za ventilaciju kod pečenja (ukoliko ga ima)
7. Ražanj (ukoliko ga ima)
8. Donji grejni element (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Zadnji zid

**NAPOMENA:**

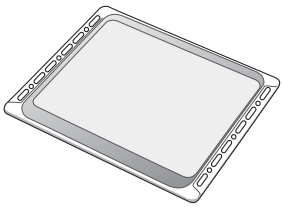
- Posle završetka pečenja, pošto se pećnica isključi, ventilator za hlađenje može da nastavi i dalje da radi za izvesno vreme.

**KOMPATIBILAN PRIBOR**

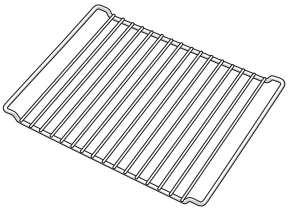
**(za pribor isporučen sa pećnicom vidite tehničke podatke)**



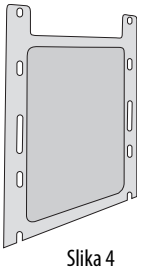
Slika 1



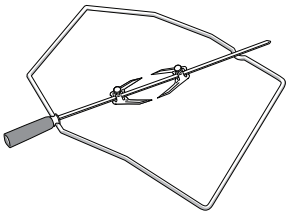
Slika 2



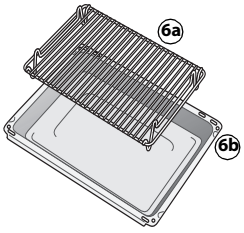
Slika 3



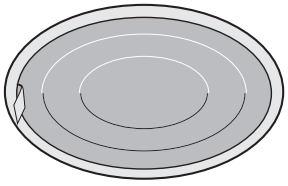
Slika 4



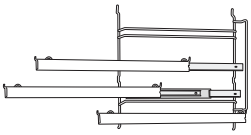
Slika 5



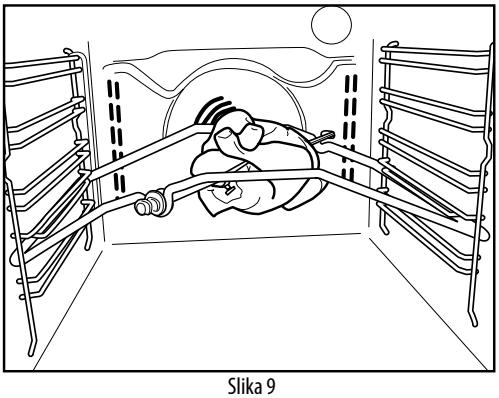

Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

**Posuda za sakupljanje masnoće (Slika 1)**

Za sakupljanje masnoće i ostataka hrane kada se postavi ispod rešetke, ili kao posuda za pečenje mesa, pilića i ribe, itd., sa ili bez povrća. Sipajte malo vode u posudu za sakupljanje masnoće da bi se sprečilo prskanje masnoće i stvaranje dima.

**Pleh za pečenje (Slika 2)**

Za pečenje biskvita, kolača i pica.

**Rešetka (Slika 3)**

Za pečenje hrane na grilu ili za držanje lonaca, kalupa za kolače i drugih posuda za pečenje i kuvanje. Može da se postavi na bilo kom raspoloživom nivou. Rešetka se može uložiti sa svojim zakrivljenjem okrenutim nagore ili nadole.

**Bočne katalitičke ploče (Slika 4)**

Ove ploče imaju specijalnu mikroporoznu oblogu od emajla koja apsorbuje prskanja masnoće. Preporučuje se da se obavi automatski ciklus čišćenja posle pečenja i kuvanja posebno masne hrane (vidite ČIŠĆENJE).

**Ražanj (Slika 5)**

Koristite ražanj kako je to navedeno na Slika 9. Proverite takođe odeljak "Preporučena upotreba i saveti" za bliže informacije.

**Komplet posude za pečenje na grilu (Slika 6)**

Ovaj komplet obuhvata rešetku (6a) i emajliranu posudu (6b). Ovaj komplet se postavlja na rešetku (3) i koristi se sa funkcijom grila.

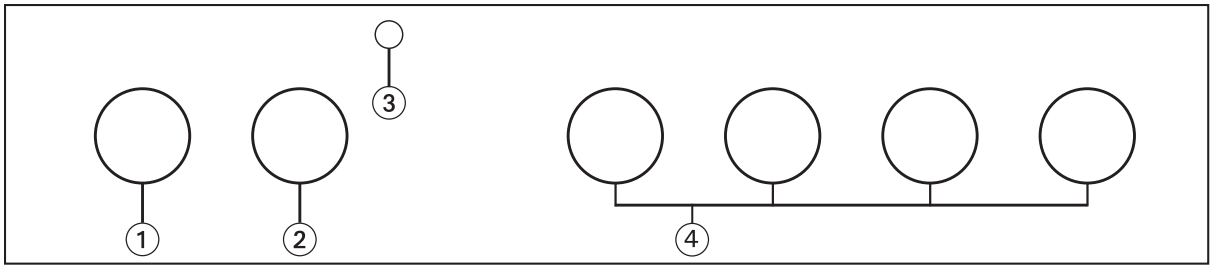
**Filtar za masnoću (Slika 7)**

Koristi se **samo** za pečenje i kuvanje posebno masne hrane. Zakačite ga na zadnji zid unutrašnjeg prostora pećnice nasuprot ventilatoru. Može da se čisti u mašini za pranje posuđa i koristi se sa funkcijom zajedno sa ventilatorom.

**Police na povlačenje (Slika 8)**

One omogućavaju da se rešetke i posude za sakupljanje masnoće povlačenjem izvuku do pola za vreme pečenja. Pogodne su za sve pribore, mogu da se čiste u mašini za pranje posuđa.

**OPIS KONTROLNE TABLE**

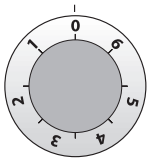



1. Dugme za biranje funkcije
2. Dugme termostata
3. Crvena LED-dioda termostata
4. Komandna dugmad ploče za kuvanje

**UKLJUČIVANJE PEĆNICE**

Okrenite birač funkcija na željenu funkciju. Osvetljenje u pećnici se uključuje.
Okrenite dugme termostata u smeru okretanja kazaljke na željenu temperaturu. Crvena LED-dioda se pali, isključuje se ponovo kada se pećnica zagreje na izabranu temperaturu. Na kraju pečenja, okrenite dugmad na "0".

**KAKO KORISTITI PLOČU ZA KUVANJE**




Opcije kontrolne table pećnice sa 4 podesiva komandna dugmad (od 0 do 6) kontrolišu rad ploče za kuvanje.
Za uključivanje električnih grejnih ploča:

- Okrenite komandno dugme odgovarajuće grejne ploče u smeru okretanja kazaljke na željenu podešenu snagu (vidite uputstva koja su isporučena sa pločom za kuvanje).

**VAŽNO:**

- Kada koristite grejne ploče po prvi put, postavite dugmad na 6 i pustite ih da rade u toku oko 3 minuta, kako bi se uklonili neprijatni mirisi, stavljajući pri tome lonac odgovarajućeg prečnika napunjen do pola vodom na svaku ploču.
- Nemojte ostavljati vruće grejne ploče uključene kada na njima nema posude.
- Koristite lonce i šerpe koje su isključivo namenjene za električne grejne ploče, a posebno one sa višeslojnim ravnim dnom.
- Koristite šerpe čiji je prečnik dna isti kao i prečnik grejne ploče, ili je malo veći.

## TABELA OPISA FUNKCIJA

| FUNKCIJA | | OPIS |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | - |
| | **SIJALICA** | Za uključivanje osvetljenja u pećnici. |
| | **GREJANJE ODOZDO** | Ova funkcija se može koristiti za završno pečenje filovanih kolača ili ukuvavanje supa. Upotrebite ovu funkciju u toku poslednjih 10-15 minuta pečenja odnosno kuvanja |
| | **TRADICIONALNO** | Ova funkcija je pogodna za pečenje i kuvanje bilo koje vrste jela na jednoj polici. Zagrejte prethodno pećnicu na željenu temperaturu i stavite hranu u nju kada se dostigne podešena temperatura. Preporučuje se da se za pečenje koristi druga ili treća polica. Ova funkcija je takođe pogodna za pripremu zamrznute hrane; pridržavajte se uputstava koja su data na ambalaži hrane. |
| | **GREJANJE ODOZGO** | Koristite ovu funkciju najmanje 10-15 minuta pečenja i kuvanja da zapečete gornju površinu jela. |

## TABELA ZA PEČENJE I KUVANJE

| Recept | Funkcija | Prethodno zagrevanje | Polica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme (min) | Pribor |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kolači od kiselog testa** | | X | 2 | 160-180 | 35-55 | Rešetka+ modla za kolače |
| **Biskviti / Kolačići** | | X | 3 | 170-180 | 15-40 | Pleh za pečenje |
| **Peciva od kuvanog testa** | | X | 3 | 180 | 30-40 | Pleh za pečenje |
| **Pecivo od dizanog testa / Krekeri od lisnatog testa** | | X | 3 | 180-200 | 20-30 | Pleh za pečenje |
| **Puslice** | | X | 3 | 90 | 120-130 | Pleh za pečenje |
| **Jagnjeće meso / Teleće meso / Goveđe meso / Svinjsko meso** | | X | 2 | 190-200 | 90-110 | Posuda za sakupljanje masnoće ili rešetka + posuda od pireks-stakla |
| **Pile / Zec / Patka** | | X | 2 | 190-200 | 65-85 | Posuda za sakupljanje masnoće ili rešetka + posuda od pireks-stakla |
| **Ćurka / Guska** | | X | 2 | 190-200 | 140-180 | Posuda za sakupljanje masnoće ili rešetka + posuda od pireks-stakla |
| **Pečena riba / zamotana u papir (file, cela)** | | X | 2 | 180-200 | 50-60 | Posuda za sakupljanje masnoće ili rešetka + posuda od pireks-stakla |
| **Lazanja / Zapečena testenina / Kaneloni / Podloge** | | X | 2 | 190-200 | 45-55 | Rešetka + posuda od pireks-stakla |
| **Hleb / Lepinje** | | X | 2 | 190-230 | 15-50 | Posuda za sakupljanje masnoće ili pleh za pečenje |
| **Pica** | | X | 2 | 230-250 | 7-20 | Posuda za sakupljanje masnoće ili pleh za pečenje |

**NAPOMENA:** Vremena i temperature pečenja su približno za 4 porcije.

## PREPORUČENA UPOTREBA I SAVETI

# Kako čitati tabelu za pečenje i kuvanje

Tabela pokazuje najbolju funkciju koju treba koristiti za bilo koju datu hranu, koju treba peći ili kuvati istovremeno na jednoj ili više polica. Vremena pečenja ili kuvanja startuju od trenutka kada je hrana stavljena u pećnicu, ne računajući prethodno zagrevanje (tamo gde se ono zahteva). Temperature i vremena pečenja i kuvanja su čisto orijentacione vrednosti i zavise od količine hrane i tipa upotrebljenog pribora. U početku koristite najniže preporučene vrednosti i, ukoliko hrana nije dovoljno pečena, onda pređite na više vrednosti. Koristite isporučeni pribor i po mogućnosti tamno obojene modle za kolače i plitke posude za pećnice. Možete takođe da koristite posude i pribor od pireks-stakla ili keramike, ali vodite računa o tome da će vremena pečenja i kuvanja biti malo duža. Da bi postigli najbolje rezultate, pridržavajte se saveta koji su dati u tabeli za pečenje i kuvanje za asortiman (isporučenog) pribora koji treba da se stavi na razne police. Kada pečete i kuvate hranu koja sadrži mnogo vode, zagrejte prethodno pećnicu.

### Istovremeno pečenje i kuvanje različite hrane

Korišćenjem funkcije "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ukoliko je ima), možete istovremeno da pečete i kuvate različite vrste hrane, koje zahtevaju istu temperaturu pečanja (na primer: riba i povrće), upotrebom različitih polica. Izvadite hranu koja zahteva kraće vreme pečenja i kuvanja, a ostavite hranu koja zahteva duže vreme pečanja u pećnici.

### Deserti

- Pecite delikatne deserte tradicionalnom funkcijom samo na jednoj polici. Koristite tamno obojene metalne modle za kolače i uvek ih postavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više od jedne police, izaberite funkciju forsiranog strujanja vazduha i stepenasto rasporedite modle za kolače na policama, omogućavajući optimalnu cirkulaciju vrućeg vazduha.
- Da proverite da li je kolač od dignutog testa pečen, zabodite čačkalicu u sredinu kolača. Ukoliko je čačkalica čista kada se izvuče, onda je kolač gotov.
- Ukoliko koristite teflonske modle za kolače, nemojte ivice premazati maslacem jer kolač možda ne može ravnomerno da se izdigne oko ivica.
- Ukoliko kolač "splasne" u toku pečenja, onda podesite sledeći put nižu temperaturu, možda će to smanjiti količinu tečnosti u smesi i mešajte laganije.
- Za poslastice sa vlažnim punjenjem (kolači sa sirom ili voćni kolači) upotrebite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ukoliko je ima). Ukoliko je donja kora kolača gnjecava, spustite policu i pospite donju koru kolača prezlama ili mrvicama biskvita pre nego što stavite punjenje.

### Meso

- Upotrebite bilo koju vrstu posude za pećnicu ili posudu od pireks-stakla u skladu sa veličinom komada mesa koji treba da se ispeče. Za pečenje komada mesa, najbolje je da se sipa malo mesne supe na dno posude, prelivajući meso u toku pečenja da bi se dobio poseban ukus. Kada je pečeno meso gotovo, ostavite ga u pećnici još 10-15 minuta, ili ga omotajte aluminijumskom folijom.
- Kada želite da pečete meso na grilu, izaberite komade ravnomerne debljine da biste postigli ravnomerno pečenje. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže vreme pečenja. Da biste sprečili da meso spolja pregori, spustite policu niže, držeći tako meso dalje od grila. Okrenite meso posle dve trećine pečenja.

Da biste sakupili sokove od pečenja, preporučuje se da stavite posudu za sakupljanje masnoće sa pola litra vode direktno ispod grila na kome se nalazi meso. Dolijte vodu ako je potrebno.

### Ražanj (samo kod nekih modela)

Upotrebite pribor da biste ravnomerno ispekli velike komade mesa i živinsko meso. Stavite meso na šipku ražnja, pričvršćujući ga kanapom ako se radi o piletu, i proverite da li je bezbedno pre nego što uložite šipku u ležište, koje se nalazi na prednjem zidu pećnice i oslonite je na odgovarajući nosač. Da biste sprečili stvaranje dima i da biste sakupili sokove od pečenja, preporučuje se da stavite sud za sakupljanje masnoće sa pola litra vode na prvi nivou. Šipka ražnja ima plastičnu ručicu koja se mora skinuti pre početka pečenja, i treba da se upotrebi po završetku pečenja kako bi se izbegle opekotine pri vađenju hrane iz pećnice.

### Pica

Premažite pleh za pečenje mašću, kako bi se obezbedilo da se dobije pica sa hrskavom donjom površinom. Pospite mocarelu preko pice posle dve trećine pečenja.

### Funkcija podizanja testa (sada samo na specifičnim modelima)

Uvek je najbolje da se testo prekrije vlažnom krpom pre nego što se stavi u pećnicu. Vreme fermentacije testa sa ovom funkcijom je skraćeno sa približno jednu trećinu u poređenju sa fermentacijom testa pri sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme fermentacije testa za 1 kg testa za picu je oko jedan sat.

07/2011

**5019 610 01237**

DE GB FR NL ES
IT PL CZ SK HU
BG RO SL HR SR

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA